

MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES

Published under the authority
of the
Government of Madras

General Editor :

T. CHANDRASEKHARAN M.,A., L.T.,
*Curator, Government Oriental Manuscripts Library,
Madras.*

No. C XXXVI

نسخہ شاہ جہانی

NUSKHA-E-SHAH JAHANI

Critically Edited with Introduction

By

SYED MUHAMMED FAZLULLA SAHIB, M.A., L.T.

Lecturer in Urdu, Government Arts College, Madras.

**GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY,
MADRAS**

1956

Price Rs. 5-10-0

Printed at the NURI PRESS Ltd.,
54, Main Road, Royapuram
Madras-13.
1956

مقدمہ

انسانی معاشرت میں سب سے زیادہ اہم اور ضروری چیز کھانا پینا ہے۔ ظاہر ہے کہ مزاج انسانی کا اعتدال، جسم کی توانائی، ظاہری و باطنی سعادتوں سے بھرپور اندوز ہونا یہ تمام باتیں اس امر پر منحصر ہیں کہ انسان کی غذا اور خورش اعلیٰ پیمانے پر عمل میں آئے۔ غذا کو بہترین طریقہ اور عمدہ اصول پر استعمال کرنا انسان کو دوسرے حیوانات سے ممتاز کرتا ہے ورنہ نفس شکم پروری میں انسان اور دوسرے چوپایوں میں کوئی فرق نہیں۔ جب کوئی قوم ترقی کے اعلیٰ مدارج پر پہنچ جاتی ہے تو سب سے پہلے وہ اپنے تنجیم کا اظہار دسترخوان پر کرتی ہے۔

شاہان مغلیہ میں بابر کے بعد اکبر نے دوسرے شعبوں کی طرح شعبہ مطبخ پر خاص توجہ کی، اس کے لئے باقاعدہ قوانین وضع کئے اور اس کام پر تجربہ کار اور دیانت دار اشخاص کو مقرر کیا۔ سلطنت کے اس صیغہ کا انتظام بھی وزیر اعظم کے سپرد تھا، اس سررشتہ کا افسر بھی وزیر اعظم کے ماتحت تھا جس کو میر بکاول کہتے تھے۔ اس کے ماتحت دیانت دار مددگار اور خورش شناس بھی ہوتے تھے۔ اس سررشتہ میں مختلف ممالک کے باورچی اور رکابدار ملازم تھے۔ ہر ملک کے باورچی طرح طرح کے کھانے پکاتے قسم قسم کی ذمہ داریاں مہیا کی جاتیں، روزانہ شاہی دسترخوان کیلئے کھانا ایسا تیار ہوتا جو امرا کو بھی دعوتوں کے موقعوں پر کمتر میسر آتا تھا۔

مصنف اور تاریخ تصنیف کا پتہ نہیں چلتا۔ البتہ کتاب کی اس ابتدائی عبارت ”دستور پختن اطعمہ در سرکار شاہ جہاں بادشاہ مع وزن بعمل می آمد“ سے یہ اندازہ ہوتا ہے کہ یہ کتاب ایک ایسے شخص نے لکھی ہے جو شاہ جہاں کے شاہی دسترخوان کے انواع و اقسام کے کھانوں سے پوری طرح واقف تھا۔ اس کتاب میں پکوان کے مختلف طریقے ذکر کئے گئے ہیں خصوصاً پلاؤ اور قلیہ کا باب قابل دید ہے پلاؤ کی تقریباً ۵۶ اور قلیہ کی ۲۶ قسمیں بیان کی گئی ہیں، اس کے علاوہ اس کتاب کی دسویں قسم جو غذاؤں اور روغنیات کو رنگین بنانے اور مختلف قسم کے اچار اور مربے اور حلوة جات تیار کرنے کے متعلق ہے نہایت ہی دلچسپ ہے۔ اس میں پکوان کی حسب ذیل دس قسمیں بیان کی گئی ہیں۔

(۱) در استعمال نانہا

(۲) در استعمال آش ہا

(۳) در استعمال قلیہ ہا و دو پیازہ ہا

(۴) در انواع بھرتہ ہا

(۵) در انواع زیر جریاں

(۶) در انواع پلاؤ ہا

(۷) در انواع پختن کھچہ ہا و یخنی ہا و کبابہا

(۸) در انواع پختن ہریسہ ہا و شش رنگہا و خاکینہ و

پوری و شیرنی ہا وغیرہ

(۹) در انواع شولہ کھچڑی

(۱۰) در انواع مربہ ہا و اچار ہا و شیرنی ہا و اطعمہ و

دو روز کے آغاز میں مددگار خزانچی سالانہ ٹھہینے تیار کر کے پیش کرتے جس کی رقم ان کو ادا کردی جاتی، ہر تین مہینے کے بعد دیوان بیہوات اور میسر بکاول ہر قسم کی چیزیں خرچ کیلتے فراہم کراہتے، مثلاً اعلیٰ قسم کے چاول سگداس، دیو زیرہ وغیرہ مختلف مشہور مقامات سے منگوائے جاتے، ترکاریاں اکثر کشمیر سے منگوائی جاتی تھیں۔

مغل شہنشاہوں میں شوکت و عظمت کے لحاظ سے شاہ جہاں سب سے زیادہ ممتاز مانا جاتا ہے، اس کے زمانے میں ملک میں بڑی خوش حالی اور دولت کی فراوانی تھی۔ درباری تزک و احتشام کے ساتھ ساتھ بادشاہ کو کلچر کے فروغ کا بڑا خیال رہا۔ ملک میں ہر جگہ امن قائم ہونے کی وجہ ہر شعبہ میں ترقی ہوئی، آرٹ اور لٹریچر کو خود بخود فروغ ہونے لگا پھر شاہانہ سرپرستی نے اس پر چار چاند لگادئے۔ شعرا، فضلا، فلسفی، اطبا اور دوسرے ارباب کمال دربار میں آئے اور بادشاہ ان سب کو اپنے الطاف و کرم سے نوازتا۔ اس کا دسترخوان بہت وسیع ہوتا تھا جس پر مختلف قسم کے الوان نعمت چنے جاتے تھے۔ اس کے عہد حکومت میں جس طرح دوسرے شعبوں کو فروغ ہوا اسی طرح شعبہ مطبع میں بھی اعلیٰ درجہ کی ترقی ہوئی جس کا اندازہ نسخہ شاہ جہانی کے مطالعہ سے ہوتا ہے۔

نسخہ شاہ جہانی جو اس وقت قارئین کے سامنے پیش کی جارہی ہے پکوان کے متعلق ایک عہدہ کتاب ہے اس میں مختلف قسم کے پکوان اور ان کے تیار کرنے کے طریقے بیان کئے گئے ہیں۔ اس کی ابتدا میں کوئی مقدمہ نہیں ہے اسلئے اس کے

صلحتوں میں عجیب و غریب کمال دکھاؤ۔ میر بھر علی
 وکابدار کے متعلق مشہور ہے کہ وہ ادا بنانا تھا جس میں
 اوپر کا چھلکا اور اندر کے دانوں کی ترتیب اور ان کے پردہ
 سب اصلی معلوم ہوتے تھے۔ دانوں کی گٹھلیاں بادام کی ہوتی
 تھیں ناشپاتی کے عرق کے دانے ہوتے تھے، دانوں کے بیج
 کے پردہ اور اوپر کا چھلکا دونوں شکر کے ہوتے۔

غرض امیروں اور شہنشاہوں کا خوق دیکھ کر باورچیوں نے
 بھی جدت طرازیوں شروع کر دیں کسی نے پلاؤ ادا دانے ایجاد
 کیا جس میں ہر چاول آدھا یا قوت کی طرح سرخ اور جلادار
 ہوتا اور آدھا سفید مگر اس میں بھی شیشے کی طرح چمک
 موجود ہوتی۔ کسی نے نورتن پلاؤ ایجاد کیا جس میں نورنگ
 کے چاول ملائے جاتے۔ پلاؤ کی قسموں میں سے ایک قسم یہ
 بھی ہے کہ بعض دولتمند اور شوقین امیروں کیلئے مرغ،
 مشک اور زعفران کی گولیاں تیار کر کے کھلائے جاتے یہ انتہی کے
 ان کے گوشت میں ان دونوں چیزوں کی خوشبو سرايت کرجاتی
 اور ہرگز و ریشہ معطر ہو جاتا پھر ان کی یخنی نکالی جاتی
 اور اس یخنی میں چاول دم دیے جاتے۔ پلاؤ کی ایک اور قسم
 موتی پلاؤ بھی ہے اس کی شان یہ تھی کہ چاولوں میں گویا
 آبدار موتی ملے ہوئے ہیں۔

موجودہ مغربی مذاق یہ ہے کہ میز خوب آراستہ کی
 جاتی ہے اس پر گلدستہ لگائے جاتے ہیں ظروف بھی صاف
 ستھرے اور قیمتی ہوتے ہیں مگر خاص کھانہ کی سجاوٹ نہیں ہوتی

حلوہ ہا وغیرہ و اکثر لوازم و جغیرات ساختن و رنگارنگ نمودن روغن وغیرہ۔

اگر سچ پوچھئے تو مغل شہنشاہوں نے اس آرٹ کو جتنی ترقی دی ان سے قبل کسی نے نہیں دی۔ شاہان مغلیہ کے بعد باورچی خانوں اور دسترخوان کے متعلق دربار لکھنؤ نے جو رنگ دکھائے اور جدت طرازیں کیں ان کا بھی یہاں ذکر کر دینا دچسپی سے خالی نہ ہوگا۔ نواب شجاع الدولہ کے باورچی خانے میں دو ہزار روپیہ روز کی پخت ہوتی تھی اس کے معنی یہ ہوئے کہ باورچیوں اور دیگر ملازموں کی تنخواہ کے علاوہ سات لاکھ روپیہ سالانہ کی رقم فقط الوان نعمت اور غذاؤں کی قیمت میں صرف ہوتی۔ نواب سالار جنگ کا باورچی جو صرف ان کیلئے کھانا پکاتا تھا چارہ سو روپیہ ماہوار تنخواہ پاتا تھا۔ پکوان میں مختلف قسم کی جدتیں پیدا کر کے ان کو اعلیٰ طریقہ پر تیار کرنے میں ان باورچیوں کو کمال حاصل تھا۔ بعض غذاؤں ایسی تیار کی جاتی تھیں کہ بظاہر نہایت ہی نفیس اور لطیف معلوم ہوتی تھیں مگر اس قدر ثقیل ہوتی تھیں کہ ہر معدہ اُن کو برداشت نہیں کر سکتا تھا۔ دوسرا کمال یہ تھا کہ کسی ایک چیز کو مختلف صورتوں میں دکھا کے ایسا بنایا جائے کہ دسترخوان پر ظاہر میں بیسیوں قسم کے الوان نعمت موجود ہیں مگر چکھتے تو سب ایک ہی چیز ہیں۔ بعض رکابدار کریلے ایسی نفاست سے پکاتے تھے کہ دیکھتے تو معلوم ہوتا تھا کہ انہیں بھانپ بھی نہیں لگی ہے ویسے ہی ہرے اور کچے ہیں مگر کھاؤں تو نہایت پر لطف اور لکھٹ ہوئے ہیں لکھنؤ کے رکابداروں نے اس قسم کی

بعض نسخے زاید بھی ہیں جو نسخہ شاہ جہادی میں موجود نہیں
اس کے علاوہ بعض جگہ عبارت میں بھی اختلاف ہے جسکو حاشیہ
پر ذکر کر دیا گیا ہے ۔

ہم نے اس کتاب کی لفظی غلطیوں کو دور کر کے اس کو صحیح
طور پر طبع کرانے کی حتی الامکان کوشش کی ہے تاہم اگر کہیں
طباعیت کی غلطیاں نظر آئیں تو قارئین انکی اصلاح فرمائیں ۔
یہ کتاب ہر حیثیت سے قابل قدر ہے اگر اس کا اردو اور دیگر
زبانوں میں ترجمہ کیا جائے تو عوام کیلئے بہت مفید ہوگا ۔

سید محمد فضل اللہ

ایم ۔ اے ۔ یل ۔ ٹی ۔

اردو لکچرار گورنمنٹ آرٹس کالج (مدراں)

و

سید حمزہ حسین کھری ۔

(منشی فاضل)

گورنمنٹ اورینٹل میڈیکل کالج لاہور (مدراں)

۱۴ فروری سنہ ۱۹۵۶ء

اس کے بر خلاف ہندوستان میں دسترخوان کی آراستگی کی طرف کم توجہ کی جاتی ہے مگر خود گھانہ اعلیٰ قسم کی نظافت سے نکال کر سجاتے ہیں ان پر چاندی اور سونے کے ورق لگائے جاتے ہیں پستہ اور بادام کی ہوائیوں سے نقش و نگار کیا جاتا ہے۔

اس کتاب کو ایڈٹ کرنے میں دو قلمی نسخوں سے مدد لی گئی ہے پہلا نسخہ گورنمنٹ اوریینٹل میازسکریپٹس لائبریری مدراس (فارسی مخطوطات نمبر ۵۲۶) کا ہے جو سنہ ۱۲۶۳ھ کا لکھا ہوا ہے اس کے خط اور قلم کا مزاج نہج نہیں کہیں شکستہ نہ کہیں سادہ، کہیں جلی تو کہیں بالکل باریک ہے اوراق گرم خوردہ ہیں ہر صفحہ میں ۱۱ سطریں اور کل صفحہ ۱۸۶ ہیں تقطیع درمیانی ہے اس کے ابواب اور فصلوں میں باقاعدہ ترتیب نہیں اس کے علاوہ جابجا تحریری غلطیاں بھی پائی جاتی ہیں۔ دوسرا نسخہ انڈیا آفس لائبریری لندن (فارسی مخطوطات نمبر ۲۹۷۸) کا ہے جو نا مکمل ہے اس میں نو قسمیں ذکر کی گئی ہیں اس کا خط شکستہ اور قلم جلی ہے تقطیع مذکورہ بالا نسخہ کی بہ نسبت چھوٹی اور خوبصورت ہے ہر صفحہ میں دس سطریں اور کل صفحات ۱۲۶ ہیں اس کتاب کے آخر میں سنہ تحریر کا کہیں ذکر نہیں۔ ہم نے ان دونوں نسخوں کا لفظ بلفظ مقابلہ کیا قریب قریب یہ دونوں نسخے ایک ہی ہیں۔ البتہ انگلستان کے نسخہ پر بجائے نسخہ شاہ جہانی کے ”ذات و نمک“ لکھا ہوا ہے نیز اس میں

فهرست مضامین

نسخه شاه جهادی

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱	دستور پختن اطعمه بردا	<	ایضا ساختن ساده خمیر
	قسم است	=	ایضا پختن نان مانیان
	<u>قسم اول در استعمال نازها</u>	=	<u>قسم دوم در استعمال آتشها</u>
=	پختن نان تروی	=	پختن آش کشلی
۲	پختن نان نمک	=	پختن آش بادرون
=	پختن نان شیر	۸	پختن آش لک پره
=	پختن نان باقر خادی	=	پختن آش لنگ پره چاشنی دار
۳	ایضا پختن نان باقر خادی	۹	پختن آش سنگ شیر
=	پختن نان شیر مال	=	پختن آش دغودی
۴	پختن نان بادامی	۱۰	پختن آش چاشنی دار
=	پختن نان خطائی	۱۱	قسم سوم در استعمال
=	ایضا پختن نان بیسنی	=	<u>قلیه ها و دوپیازها</u>
=	ایضا پختن نان جوار که نرم	=	پختن قلیه خاصه
	مثل چپاتی باشد	=	پختن قلیه گوشت چاشنی دار
۵	ایضا پختن نان ورقی	۱۲	پختن قلیه مایه
=	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر	=	پختن شوربه دغود آب
۶	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر	=	پختن شوربه ساده
=	ایضا پختن نان خرمائی	۱۳	

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۳۴	پختن بهرته گوشت ماهی	۴۴	پختن یخنی پولاز ساده
۳۵	پختن بهرته گوشت نوع دیگر	۴۵	پختن یخنی ته بالا
✓	قسم پنجم پختن انواع زیر	✓	پختن یخنی پولاز شاهجانی
	<u>بریان</u>	۴۶	پختن قبریلی خاصه
✓	پختن زیر بریان پنیر	۴۷	پختن رشته پولاز
۳۶	پختن زیر بریان دور محلی	✓	پختن زرد پولاز
✓	پختن زیر بریان رومی	۴۸	پختن زرد پولاز تصرفی یعنی
۳۷	پختن زیر بریان ماهی		شکر پولاز
۳۸	پختن زیر بریان دور محلی	✓	پختن گرمانی پولاز
	نوع دیگر	✓	پختن دشتکی پولاز
✓	قسم ششم در انواع پولازها	۴۹	پختن دشتکی پولاز نوع دیگر
✓	پختن ماهی پولاز	۵۰	پختن پولاز حبشی
۴۰	پختن پولاز مرغ	✓	پختن باز ما پولاز
✓	پختن درگسی پولاز	۵۱	پختن کلیو پولاز
۴۱	پختن نارنگی پولاز	۵۲	پختن سیر پولاز
✓	پختن پولاز قبولی مهابت	✓	پختن عدس پولاز
	خادی	✓	پختن کو کو پولاز
۴۲	پختن نموده پولاز	۵۳	پختن قیমে پولاز
✓	پختن مزعفر پولاز	۵۴	پختن متنجن پولاز
۴۳	پختن قورمه پولاز	✓	پختن متنجن پولاز لعابدار
۴۴	پختن قورمه پولاز نوع دیگر	۵۵	پختن لعابدار پولاز محاسبادام ریخنی

(ب)

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۳	پختن قلیه شکر قند	۲۷	پختن دو پیازه خربوزه خام یا کدو
۱۴	پختن قلیه درگسی	=	پختن دو پیازه درگسی
=	پختن قلیه دغودی	۲۸	پختن دو پیازه کوفته لعابدان
۱۵	پختن قلیه دلادی	=	پختن دو پیازه کریده
۱۶	پختن قلیه غوره	۲۹	پختن دو پیازه بادنجان
=	پختن قلیه کندن	=	پختن دو پیازه بادنجان نوع دیگر
۱۷	پختن قلیه شیرازی	۳۰	پختن دو پیازه بادنجان راچپوتی
۱۸	پختن قلیه سنگ شیر	=	پختن دو پیازه زمین قند
۱۹	پختن قلیه ماهی	۳۱	پختن دو پیازه خربوزه خام نوع دیگر
=	پختن قلیه انبه	=	پختن قلیه شکر قند
۲۰	پختن قلیه زعفرانی چاشنی دار	=	پختن قلیه ساگ چولائی
=	پختن قلیه ذرنجی	۳۲	پختن کلی کنچال
۲۱	پختن قلیه ماهی نوع دیگر	=	قسم چهارم در انواع پختن بهرت ها
۲۲	پختن سهوسه	=	پختن بهرت گجراتی
۲۳	پختن قلیه بادامی	۳۳	پختن بهرت نوع دیگر
=	پختن قلیه ماهی رو رو	=	پختن بهرت شیرازی
۲۴	پختن و گداز کردن خار ماهی	۳۴	پختن بهرت گوشت
=	پختن مغز استخوان نقلی		
۲۵	پختن قلیه کله خاصه		
۲۶	پختن قلیه دورانی		
=	پختن دو پیازه نقای		

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۸۱	پختن کباب دریائی	۹۲	قسم هشتم حر انواع پختن
۸۲	پختن یکخته کباب ماهی		هریسه ها و شش رنگها و
۸۲	پختن کوفته شاهی ماهی		خاگینه ها و سموسه و پوری
۸۳	پختن ماهی کباب		<u>و شیرینی ها و غیره</u>
۸۴	پختن ملاحی کباب	۸۴	<u>نوع اول پختن هریسه ها</u>
۸۵	ایضا پختن کباب بیضه مرغ		پختن هریسه بادشاهی
۸۵	ایضا پختن کوفته کباب شاهی		ایضا پختن هریسه ریشمین
	ایضا پختن کباب		نوع دیگر
۸۶	ایضا پختن یکخته کباب خاصه	۹۳	ایضا پختن هریسه عدس
۸۷	کباب خیلی نرم و نازک می شود	۹۴	<u>نوع دوم پختن شش رنگها</u>
۸۷	ایضا پختن مرغ کباب	=	پختن شش رنگه متعارف
۸۸	ایضا پختن شاد کباب	۹۵	ایضا پختن شش رنگه گوشتی
	ایضا پختن گورگ کباب		ایضا پختن شش رنگه سیب
	ایضا پختن قیبه کباب طرح		چاشنی دار
	بازار	=	ایضا پختن شش رنگه سیب
۸۹	ایضا پختن حسینی کباب	۹۶	ایضا پختن شش رنگه بادنجان
۹۰	ایضا پختن قاز	=	<u>نوع سوم پختن خاگینه ها</u>
	ایضا پختن کباب بطرز ماهی		پختن خاگینه بیضه مرغ
	ایضا پختن کباب ماهی		نوع دیگر
	نوع دیگر	۹۷	پختن خاگینه چاشنی دار
۹۱	ایضا پختن توائی کباب		پختن خاگینه نوع دیگر

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۵۶	پختن قبولی دھوری	۷۲	ایضا پختن شولہ پولاً
۵۷	پختن انبلی پولاً	۷۳	ایضا پختن سبز پولاً
۵۸	پختن قبولی اسلام خانی	۷۴	ایضا پختن کھترہ پولاً
۵۹	پختن انبلی پولاً نوع دیگر	۷۵	پختن مقشر پولاً
۶۰	پختن بادنجان پولاً	۷۶	ایضا پختن نورانی پولاً
۶۱	پختن ملاحی پولاً نوع دیگر	۷۷	ایضا پختن کھچڑی پولاً
۶۲	پختن انولہ پولاً	۷۸	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۶۳	پختن نخودی پولاً کوختہ	۷۹	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۶۴	پختن محلولہ پولاً	۸۰	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۶۵	پختن گیلانی پولاً	۸۱	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۶۶	پختن کنڈن پولاً	۸۲	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۶۷	ایضا پختن شیرازی پولاً	۸۳	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۶۸	ایضا پختن شیر و شکر پولاً	۸۴	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۶۹	پختن لقمہ پولاً	۸۵	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۷۰	ایضا پختن کدو پولاً	۸۶	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۷۱	ایضا پختن پوری پولاً	۸۷	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۷۲	ایضا پختن انبہ پولاً	۸۸	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۷۳	ایضا پختن اذناس پولاً	۸۹	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۷۴	ایضا پختن کیلہ پولاً	۹۰	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۷۵	ایضا پختن نارنگی پولاً	۹۱	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ
۷۶	ایضا پختن سہوسہ پولاً	۹۲	قسم ہفتم در انواع پختن کھپہ

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۱۱	ایضا پختن حلوه کهانج	۱۱۸	ایضا پختن حلوه رومی
=	پختن حلوه زردی	۱۱۹	ایضا پختن حلوه فردگی
=	پختن حلوه ادوی	=	ایضا پختن حلوه دوال دار
۱۱۲	پختن حلوه بادام	۱۲۰	ایضا پختن حلوه مقراضی
=	ایضا پختن حلوه کشمش	=	ایضا پختن حلوه بے روغن
=	پختن حلوه شیر گاؤ	=	ایضا پختن حلوه سوهن
۱۱۳	ایضا پختن حلوه نخود بریان	۱۲۱	پختن فالوده
=	ایضا پختن حلوه بادام نوع	۱۲۲	ایضا پختن فیردنی
	دیگر	✓	ایضا پختن حریره
۱۱۴	ایضا پختن تر حلوه دشاسته	✓	ایضا پختن مالیده
=	ایضا پختن حلوه نرم	۱۲۳	ایضا پختن پن بھتہ
=	ایضا پختن حلوه بوندٹ	✓	<u>طریق پختن کھجورھا</u>
=	ایضا پختن حلوه بیسنی	✓	پختن کھجور سیبی
۱۱۵	ایضا پختن حلوه کاسنی کدو	✓	ایضا پختن کھجور خاصہ
	یعنی کدوے دکھنی	۱۲۴	<u>طریق پختن گلگلہا</u>
=	ایضا پختن حلوه بیضہ مرغ	✓	پختن گلگلہ
۱۱۶	ایضا پختن حلوه بیضہ مرغ	✓	ایضا پختن گلگلہ پنیر
	نوع دیگر	✓	ایضا پختن گلگلہ جوار سفید
۱۱۷	ایضا پختن حلوه بیضہ مرغ	۱۲۵	ایضا پختن گلگلہ انبہ
	نوع دیگر	✓	پختن گلگلہ انبہ نوع دیگر
=	ایضا پختن حلوه رشالہ	✓	ایضا پختن گلگلہ خاصہ

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۹۷	نوع چهارم پختن سهوساها	۱۰۵	قسم نهم در انواع شولہ
۹۸	پختن سهوسه ورقی	=	<u>کھچڑی</u>
۹۸	پختن سهوسه لقمی	=	پختن شولہ کھچڑی معروفہ
۹۹	نوع پنجم پختن پوری ہا	۱۰۶	ایضا پختن کھچڑی داود خانی
۹۹	پختن پوری گوشت	=	ایضا پختن کھچڑی مقشرہ
۹۹	ایضا پختن پوری میدہ	۱۰۷	ایضا پختن کھچڑی گجراتی
۹۹	شیریں میوہ دار	=	ایضا پختن کھچڑی جہانگیری
۱۰۰	پختن پوری میدہ و جغرات	۱۰۸	ایضا کھچڑی بے آب
۱۰۰	ایضا پختن پوری داخل دغود	=	ایضا پختن کھچڑی طاهری
۱۰۰	نوع ششم پختن شیرینی ہا	۱۰۹	قسم دهم در انواع مربہ ہا و اطعمہ و حاوہا و غیرہ و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن
۱۰۰	پختن ساق عروس	=	<u>و خمیر</u>
۱۰۱	پختن کدہ پر پاؤ	=	پختن مربہ ادبہ
۱۰۱	ایضا پختن مچلا و	=	پختن مربہ انناس
۱۰۲	ایضا پختن آمیزڈی موندگ و ماش	=	طریق پختن مربہ کمرہ
۱۰۳	ایضا پختن لڈوے موتی چور	=	پختن مربہ کیلا
۱۰۳	پختن اندرسہ	۱۱۰	پختن مربہ پھالساہ
۱۰۳	پختن بالو شاہی برہ	=	<u>پختن حلوا ہا</u>
۱۰۴	پختن کماچہ	=	پختن حلوا ہا
۱۰۴	پختن شکر پارہ	=	پختن حلوا کشبش
۱۰۵	پختن شکر پارہ ہا بادام		

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۳۶	ایضا پختن پیشی موندگ	۱۳۹	ایضا ساختن روغن سرخ
=	پختن دال موندگ نوع دیگر	=	ایضا ساختن رنگها بادامی
=	پختن پیشی ارهر	=	طریقه های پوست خور
۱۳۷	ایضا پختن پیشی عدس		<u>کردن کشنیز و قلفل</u>
=	پختن پیشی ماش شسته	=	طریق دور کردن پوست کشنیز
=	پختن دال ماش	=	ایضا دور ساختن پوست قافل
۱۳۸	طریق تیار کردن کشتلی	=	ساختن دلمه
	<u>های رنگ برنگ</u>	۱۴۰	ایضا ساختن دلمه نوع دیگر
۱۳۸	تیار کردن کشتلی سرخ رنگ	=	طریقه های جغرات ساختن
=	ایضا پختن کشتلی سبز رنگ	۱۴۱	ساختن جغرات چکه
=	ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ	=	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
=	ایضا ساختن کشتلی رنگ بنفش	=	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
=	ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ	۱۴۲	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
=	ایضا ساختن کشتلی های بادامی رنگ	=	ساختن جغرات نوع دیگر
۱۳۹	طریق ساختن روغن های رنگ برنگ	=	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
=	ساختن روغن زرد رنگ	۱۴۳	ساختن پنیر
=	ایضا ساختن روغن سبز رنگ		تیار کردن پنیر قسم دوم
			تحت تمام شد

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۲۶	ایضا پختن گلگله پیٹی ماش	۱۳۱	تیار کردن اچار زمین قند
✓	ایضا پختن گلگله موتی نما	✓	تیار کردن اچار ادبہ بے
	یعنی خورد خورد		تخم کدو و جالی بستہ
=	ایضا پختن گلگله کارد برنج		باشد
✓	<u>طریق پختن برہا ہا</u>	۱۳۲	اچار باددجان و ادبہ
✓	پختن برہا ماش	✓	اچار باد نجان و کدو و زردی
۱۲۷	ایضا پختن برہا پیٹی		و خیار وغیرہ
✓	ایضا پختن برہا جغراتی	✓	پختن مہری جغرات
	چاشنی دار	۱۳۳	پختن تھولی گندم
۱۲۸	<u>پختن کندوہی ہا</u>	✓	<u>طریق پختن خشکہ ہا</u>
✓	کندوہی شاہ جہانی	✓	پختن خشکہ گیلانی
✓	ایضا پختن کندوہی مونگ	✓	پختن زرد برنج شیریں
۱۲۹	ایضا پختن کندوہی چاشنی دار	۱۳۴	پختن خشکہ سادہ
✓	پختن رکھونچی آرد ماش	✓	پختن خشکہ باجرہ
	مقشر	✓	پختن خشکہ بے آب
۱۳۰	<u>طریق پختن راتیہ ہا</u>	✓	پختن برنج سادہ شیر و
✓	پختن راتیہ سیب		برنج و شیریں
✓	پختن راتیہ نوع دیگر	۱۳۵	طریق پختن پیٹی دال
۱۳۱	<u>طریق تیار کردن اچار ہا</u>		<u>مونگ وغیرہ</u>
✓	تیار کردن اچار شلغم	✓	پختن دال مونگ مقشر
	چاشنی دار	✓	ایضا پختن دال بے آب

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

نسخه شاه جهادی

دستور پختن اطعمه که در سرکار بادشاه شاهجهان معصوم وزن

بجمل می آمد برده قسم است

اول در استعمال نانها	دوم در استعمال آشها
سوم در استعمال قلیعه ها و دوپپازها	چهارم در انواع بهر ته ها
پنجم در انواع زیر بریان	ششم در انواع پلاژ
هفتم در انواع کفته و کباب	هشتم در پختن هریسه ها و شش رنگها [و خاکینه]
نهم در انواع شوله کهمچی	دهم در انواع مرباها و اچارها و پوری و شیرینی ها و اطعمه و حلواها و غیره و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن و خمیر -]

قسم اول در استعمال نانها

(۱) پختن نان تروی

میده پاؤ آثار روغن زرد شش دام نمک پاؤ
دام شیرگاؤ پاؤ آثار خمیر یک دام - اول خمیر موازنه مذکور
را در میده پنج دام روغن داده بمانند بعد ازل میده را در
شیر آمیخته خمیر کنند و نمک دهند و بعد از درست شدن خمیر روغن
باقی آمیخته جوز بسته بطور نان پنیری آراسته کرده بر روی نان قدره
جغرات مالیده در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در هوائ موافق
پخت نمایند و اگر نیم وزن گردد در میده بیا میزند نان کنجدی شود

چپاتی داده روغن را در پنج تبه بته دهند یک طرف تبه لک کند
آرد میداده از چپاتی همه پنج تبه را در تبه لک کرده زود جواله
کرده نان بوزن چپاتی نموده در ماهی تویه نیم پخت کرده بعد
از آن سفیدی بیضه در شیر لبت کرده زود فواره دهند و در هوا به نرم
پخت نمایند -

(۵) ایضا پختن نان باقر خانی

میداده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاوی یک و نیم آثار خمیر
دو دام نهک یک دام در هوا به گرم خمیر در میداده داخل کرده نهک آمیخته
از شیر خمیر نرم تیار کنند - اما شیر را جوش دهند که سه ربع مانند طرز
سهوسه میداده را گرد بر گرد مشت دهند باز پنج دام میداده خشک در خمیر کرده
بمالند که باز میداده اندک خشک شود در پارچه پیچیده یک گهژی نگاهدارند
بعد از جواله میداده را در روغن انداخته به پیچ باریک از پاپر دهند
بزود نان مقدار نیم چپاتی ساخته در ماهی تویه پخت نمایند از باد
بالا هوا به آتش سخت کنند در نیم پخت فواره شیر دهند -

(۶) پختن نان شیر مال

میداده یک آثار روغن زرد پاژ آثار شیر گاوی یک آثار پاژ بالا
نهک یک دام خمیر سه دام در گرما میداده را در نهک و ماده خمیر
داده از شیر گرم خمیر نرم نمایند و چهار گهژی در پارچه پیچیده در
دهند ماهی گرم چون در شود همه روغن گرم بطرز آب دهند
طرز سهوسه گرد بر گرد مشت دهند بزود نان پنجه وار ساخته
بالا آن جغرات مالیده در ماهی تویه یا در تنور به هوا سخت بپزند
و در نیم پخت فواره شیر دهند -

(۲) پختن نان نمک^۱

میداده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار دهمک یک دام شیر گاؤ سه پاؤ
اول در میداده نیم روغن آمیخته از سه گنبد^۲ دست نرم دهند
بعد از درست شدن خمیر با روغن باقی آمیخته بوزن دو دام از
بیلن ساخته مانند چاپڑ در خوان تده و بالا آتش انگشت داده پا در
تنور بهوا درم پخت نمایند .

(۳) پختن نان شیر^۳

میداده یک آثار روغن زرد یک نیم پاؤ شیر گاؤ پاؤ آثار پنیر نیم
آثار دهمک یک دام . نیم وزن پنیر^۴ را قیقه کرده در میداده
بیالایند بعد ازان روغن دهند و از شیر خمیر کنند و آب قدری
دهند که درم موافق نان پنیری شود بعد بر خواست خمیر پنیر باقی
را ورق ترا شیده بالای نان بچسبانند بالای آن جغرات بمالند و در هوا^۵ی
موافق در دو خوان تده و بالا آتش انگشت داده در تنور پخت نمایند .

(۴) پختن نان باقر خاذهی

میداده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار شیر گاؤ پاؤ آثار
بیضه^۶ مرغ یک عدد دهمک دام . دهمک را در میداده انداخته
اندک اندک شیر خام داده خمیر کنند میداده را طرز سهوسه مشمت^۶ پر
گردد دهند چون از میداده آبله برآید و در پارچه پیچیده دو گهژی
در دهند باز روغن را داغ نموده سرد کنند و میداده را خمیر کرده
در طبق نموده بالا همه روغن اندازند از دست میداده را پنج مقدار

۱ - تنک ۲ - از شیر خمیر کنند و لت نرم دهند ۳ - پنیر

۴ - شیر ۵ - پزی ۶ - گرد بر گرد دهند .

(۱۱) ایضا پختن نان ورقی

میداده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار چربی^۱ مقدار سائیه میداده ورقی را خمیر کنند بطرز میداده سموسه ورقی از بیلین پوری نموده سائیه روغن و چربی به طور سموسه داده سموسه کرده باز از بیلین نان ساخته چپاتی بر تابه پخت نمایند و از سینگ سوراخها برنان می دانه باشند و از بالای روغن انداخته باشند چون تیار شود بر گیرند اگر خواهند که شیرینی کنند از بالا نبات کوفته اندازند و اگر نمکی کنند بقدر پسند نمک اندازند

(۱۲) ایضا پختن نان ورقی^۲ قسم دیگر

میداده و آرد دال ماش شوئیده پاؤ آثار آرد گندم یک آثار روغن زرد نیم آثار جغرات چکه نیم آثار و نیم پاؤ دار چینی یک ماشه قردفل یک ماشه الائچی یک پاؤ ادوک یک دال فلفل گرد دو ماشه نمک دو دال دال ماش را آب داده بر آتش نیم گداز نموده در روغن بریان کرده بعد از آن آب در دیگ کرده بر آتش دهند دال مذکور در پارچه بسته از درک سرپوش^۳ در دیگچه آویزان کنند که بخارات رسند چون دال نرم شود از سنگ بسایند جغرات و مصالح آمیخته باز در پارچه^۴ از درک سرپوش آویخته بخار دهند و نگاهدارند و آرد را خمیر کرده میداده نموده در شکر میداده^۵ دال بهرافق داده از بیلین نان ساخته بر تابه بر آتش نرم پخت نمایند از سینگ سوراخها برنان میداده باشند و روغن انداخته باشند چنانچه پخته شود اگر بجا دال ماش دال موندگ تیار کرده داخل نمایند جایز باشد

۱ - بز ۲ - بید هوان ۳ - بسته ۴ - بسته ۵ - و بیر ۶ - بیر

(۷) پختن نان بادامی

مغز بادام نیم پاؤ مصری نیم پاؤ روغن زرد دو دام سفیدی
بیضه مرقم یک عدد بادام را از پوست صاف نموده باریک کرد^۱ مصری
را شیر نموده آرد بادام انداخته بر آتش نهند و از کفچه^۲ لت کنند
چون بسته شود و سفیدی بیضه و روغن آمیخته اندازند چون پخته
شود بر کاغذ نان باریک بطرز نان خطائی ساخته در دو خوان بپزند و
بالای او آتش انگشت دهند.

(۸) پختن نان خطائی

میده یک آثار روغن نیم آثار شکر چینی نیم آثار بهمین
وجه بدستور نان بادام بپزند و بکار برند

(۹) ایضا پختن نان بیسنی^۳

آرد نفود پاؤ آثار روغن زرد چهار دام جغرات چکه پاؤ آثار
دار چینی دو باشد ادرک یک دام شیر گاؤ پاؤ آثار نمک یک دام در
آرد نفود روغن و نمک داده در گهژی دم دهند بعد از آن جغرات و
آب ادرک آمیخته از دست لت سازند که آبله بر آید چهار گهژی دیگ
را دم دهند بعد از آن شیر آمیخته خمیر کنند چپاتی طور در ماهی
تویه یا بر تویه پخت کنند.

(۱۰) ایضا پختن نان جوار که نرم مثل چپاتی باشد

آرد جوار ساده یک آثار مفسور را خمیر کرده در هاشمی
آلشی داده نزدش آرد مفسور نهاده یک بخار آتش دهند باز سرد کرده
از دست لت داده نان بر تویه پخت نمایند نرم ملایم شود

۱ - سوده ۲ - روغن زرد ۳ - بنستی ۴ - میده ۵ - چکه

۶ - دار چینی ۷ - میده ۸ - از آب

۱ (۱۵) ایضا ساختن ساجه خمیر

میده سه پاؤ جغرات تدرش یک دام بادیان در دمزی میده را آب
گرم دانه یک گهزی مشیت مال نموده در پارچه پنجه^۲ دار پیچیده
در پاس نگاهدارد در موسم گرما از آب سرد خمیر کنند

(۱۶) ایضا پختن نان مانیان^۳

میده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک آثار بیضه مرغ یک
عدد زیره سیاه نیم دام سیاه دانه پاؤ دام زعفران چهار ماشه دانه
خشخاش پاؤ دام نهک یک دام بدستور نان تروی این را نیز بپزد و
بالای مصالح چسپانند

قسم دوم در استعمال اش ها

(۱) پختن اش کشلی ایضا در طریق پختن اش ها

گورشت یک آثار روغن زرد پاؤ آثار نیمه آثار نخود
تمامی دو دام چقندر پاؤ آثار شلغم پاؤ آثار زردک پاؤ آثار زعفران
یک ماشه دار پنبه دو ماشه قردفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل گرد
یک ماشه پیاز نیم پاؤ ادرك یک دام کشنیز یک دام نهک یک دام لیمون
نیم آثار شکر چینی نیم آثار اول پیاز در روغن بریان کرده گوشت
را بپهار داده و از چمچه ته و بالا ساخته کشنیز دهند و دو پیازه نموده
آب موافق شور به اذدازند و نخود و چقندر و شلغم و زردک انداخته گداز
کنند بعد ازان اش کشیلی وغیره آراسته در شوربه انداخته پالک و کشنیز
داده یک جوش دهند پس ازان مصالح آمیخته و رشاشه^۴ کنند شکر و

(۱۳) ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر

میده یک آثار روغن زرد یک آثار مغز پسته نیم پاؤ چربی مقدار سائیده^۱ نمک یک دانه میدد را پنجه سازند و از بیلین چپاتی نموده ساخته^۲ بمثل سوسه برچپاتی^۳ بمانند و پسته برو بدهند بالای نان چپاتی دیگر بدهند بعد سائیده بدستور سابق داده پسته پخته بهمین دستور تهیه^۴ نمک سائیده و بسترده هر قدر که ورق بخوراند کرد بالای آن بیلین کنند که جهله ورق بسته شود و در ماهی توه دهند و روغن ادا دازند و طبق دیگر بالای آن سرپوش کنند که و بالا آتش آگشت داده بدستور نان خطائی پخت نمایند

(۱۴) ایضا پختن نان خرمائی

میده یک آثار روغن زرد نیم آثار خرما نیم آثار شیر گاؤ نیم آثار گلاب نیم پاؤ نمک یک دانه اول در میان میدد همه روغن از دست می مالند باز آب و شیر اندک نمک را آمیخته خبیر سخت کنند بعد از آن میدد مذکور را پنجه مقدار یک دانه ساخته^۵ نکیه کنند به دستور نان روغنی خانگی خرما را از گلاب سائیده در دو نکیه قدری خرما سائیده داده دهن هر دو نکیه بدستور سوسه هندی بند نهوده که و بالا آتش موافق داده و طبق بطور نان خطائی نهاده پخت نمایند و اگر نان خوبانی خواهند پوست خوبانی کوفته در اندک روغن زرد آمیخته بر آتش دهند و است کرده در دو نکیه بدستور نان خرمائی داخل کنند نان خوبانی شود.

۱ - سائیده ۲ - بیره ۳ - سائیده ۴ - نهوده ۵ - بریزند ۶ - سائیده

۷ - سائیده ۸ - خرمی ۹ - داده ۱۰ - بیره

نموده نگاه دارد و میدهد را خمیر کرده بطرز سنگ مالجه ساخته در آب نمک جوش داده جغرات و پلیو در شیر آمیخته در پارچه گزرانده بگهار دهند کانسج بر آورده آتش را از بگهار بر آورده در جغرات اندازند و بالا دو پیازه اندازند و زعفران سوده بریزند

(۴) پختن آتش لنگ پره چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ میدهد ، نیم آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دام فلفل گرد ، یک ثانی چقدر ، یک آثار زردک ، یک آثار ساگ سوده پالک ، پاؤ آثار نمک ، یک دام کشنیز ، یک دام - اول گوشت و چقدر و شلغم و زردک را قایم کرده شورب در پارچه گزرانده از قردنفل و غیره بگهار داده و سبزی ساگ اندازند و میدهد را خمیر نموده آتش ساخته در آب گرم جوش داده در لنگری کنند و بالای آن قلیه اندازند و چاشنی تیار کرده بالای آن قلیه بریزند و بیامیزند و بالای آن زعفران ساقیده بیامیزند و بکار برند

(۵) پختن آتش سنگ شیر

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، یک آثار شیرگاؤ ، یک آثار برنج ، پاؤ آثار نخود کابلی ، نیم پاؤ دار چینی ، چهار ماشه قردنفل ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه بادام ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، دو دام کشنیز ، نیم پاؤ ساگ سوده ، پالک ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه های بادامی نموده و روغن زرد تیار بریان کرده آب نخودی داده خوب گداز بنمایند باز در پارچه گزرانده بگهار داده چون آب خشک

لیمون را چاشنی نموده و زعفران سائیده بپزند^۱

(۲) پختن آش با حرو

گوشت یک آثار روغن زرد نیمه آثار دال نخود یک دام میده پاژ
آثار جغرات سه آثار دار چینی دو ماشه لایچی یک ماشه ادک یک دام
پیاز پاژ آثار کشنیز یک دام نهک دو دام فلفل گرد یک ماشه شکر چینی
نیمه آثار لیمون نیمه آثار اول نیمه گوشت را دو پیازه مرغن پر مصالح لایق
خوردن میشود تیار کنند و نیبه را که باقی مانده قیبه کرده دو پیازه نموده
لایق سهوسه باشد تیار کنند مصالح را در هر دو پیازه مح گندم گوشت مذکور^۲
خوب قیبه کرده در روغن و پیاز دو پیازه نموده دال نخود را جوش
کرده دال و مصالح در قیبه انداخته و بگهار داده و میده را خمیر
نموده از بیلن میده ساخته پار چهای چهار گوشه ساخته دو پیازه قیبه پر
نموده سهوسه ساخته در روغن بریان نموده باز در آب جوش نموده
از آب جدا ساخته در کنکری و جغرات پلیر و آمیخته از قردفل در روغن
بگهار داده بالای آش اندازند بالای آن دو پیازه تر مذکور را اندازند
و زعفران سائیده به پزند اگر چاشنی دار کنند گوشت را قیبه و قلیه
ساخته نگاهدارند چو سهوسه پخته در کنکری کشند بعوض جغرات چاشنی
اندازند از بالا قلیه اندازند -

(۳) پختن آش لک پره^۳

گوشت ایک آثار جغرات دو آثار میده نیمه آثار دلچینی دو ماشه
قردفل دو ماشه لایچی یک ماشه زعفران یک ماشه فلفل گرد یک نانک
ادک یک دام کشنیز یک دام نهک یک دام گوشت دو پیازه پر مصالح

(۷) پختن آش چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار تباشه ، نیم پاؤ لیهون ، نیم پاؤ میده ، نیم پاؤ مصالح دو پیازه آنچه متعارف است . اول گوشت را دو پیازه با مصالح مرغن ساخته تیار کنند بعد ازان تباشه را شربت و شیرۀ لیهون در و داخل نموده دو پیازه انداخته پخت نمایند لیکن آگ بسیار داخل نکنند که مانند قلیه نشود و سیراب باشد بعد میده را مانده سازند و کشتی نخورد بریده در پارچه کرده در آب گرم سه چهار مرتبه غوطه داده برآرد و داخل آش نمایند بعده یک جوش فرود آرند که تیار شد

قسم سوم در استعمال قلیه ها و دو پیازه ها

(۱) پختن قلیه خاصه

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الیچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک زعفران ، یک ماشه ادک ، یک دام پیاز نیم پاؤ چقندر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار دال مرنگ ، دو دام کشمیز ، دو دام زردک ، پاؤ آثار نهک ، دو دام . اول گوشت را بادامی نموده در پنج دام روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند در چمچه آب با نهک داده تبه و بالا کنند و کشمیز داخل نموده آب مرافق شوربه و ادک و چقندر و شلغم و زردک و دال مرنگ اندازند چون گداز شود گوشت و چقندر و غیره از شوربه جدا نموده پارچه نیم نموده صاف کنند و باز شوربه گوشت و غیره را یکجا کرده با روغن باقی از قردفل بگهار دهند چون یک جوش خورد پلیس برنج اندازند بعد از مصالح ساقیده در آب اندازند و زعفران سوده اندازند قدری از چمچه گودانیده برگیرند .

شود کشنیز و دو دام برنج سائیده در شیر و جغرات آمیخته در پارچه گذارنده در گوشت اندازند قرنفل و دار چینی درست کوفته اندازند و الیچی سائیده آمیزند چون یک جوش بخورد و برنج شوئیده اندازند چون برنج گداز شود برگیرند .

(۶) پختن آش ذخوی

گوشت ، دو آثار روغن ، نیمه آثار دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الیچی ، سه ماشه بیضه مرغ ، یکصد غلغل گرد ، چهار دام ادرك ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار بادام ، دو دام ساگ پالک ، نیمه پاؤ چغندر ، نیمه پاؤ شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار شکر چینی ، سه پاؤ نهک ، دو دام قیحه گوشت خام ، نیمه پاؤ کشنیز ، پاؤ آثار اول - یک آثار گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهند و چغندر و غیره بدین اقسام انداخته گداز کنند بعدیکه پارچه بیض شود از پارچه گذارنده از قرنفل بگهار دهند بدستور قلیه پزد و یک آثار گوشت باقی را قیحه کرده دو پیازه سفید بپزد و بر سنگ بسایند سفیدی بیضه داخل کرده قیحه گوشت خام داخل نمایند مصالح داده مانند نخود غلغله بسته در روغن بریان کنند نصف چاشنی نخود پرورده نموده در شوربه قلیه انداخته یک جوش دهند کشنیز و بادام و برنج را لعاب کرده با مصالح اندازند و ساگا را انداخته دیگر جوش دهند از دیگدان بر آورده شیر شکر و لیمو تیار نموده را بعد بر آوردن انگری داخل نمایند زعفران سوده بالای آن بریزند

یکدام کشنیز ، یک دام نهک ، دو دام - چوزه مرغ را صاف شوقیده
اما درست مانند در نصف روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده
دخود شسته اندازند و کشنیز داده دو پیازه کرده آب موافق
شوربه انداخته بگدازند چون قیاس شود گوشت را در شوربه
مع دو دام دخود کابلی مذکور در هم نهوده پارچه های دار چینی
انداخته یک جوش دهند چون بآب بسته شود مصالح دیگر کوفته
انداخته از قرنفل و روغن باقی بگهار داده برگیرند

(۵) پختن شوربه ساده

گوشت ، یک آثار برنج ، پاؤ آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ،
دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل گرد ، یک ٹانک
پیاز ، نیم پاؤ ادک ، دو دام کشنیز ، یک دام نهک ، دو دام - اول
گوشت را قیحه کرده در روغن و پیاز بگهار داده کشنیز دهند و
دو پیازه بر مصالح نهوده بعد از آن آب موافق شوربه انداخته
چون بر جوش آید برنج اندازند و قتیکه پخته شود مصالح انداخته
از قرنفل بگهار دهند و از دیگدان برگیرند

(۶) پختن قلیه شکر قند

گوشت ، یک آثار لیمو ، یک نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم
پاؤ شکر قند ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ،
دو ماشه فلفل ، یک ٹانک پیاز ، نیم پاؤ کشنیز ، یک دام زعفران ،
یک ماشه نهک ، یک دام - اول گوشت را در نیم روغن و پیاز
بگهار داده آب به مقدار دو قاشق و نهک و کشنیز داده دو پیازه
کرده بعد از آن آب دیگر موافق گداز شدن داده گداز نمایند شکر قند
را پارچه های نهوده در روغن باقی بریان کرده از نوک کارد سوراخها

(۲) پختن قلیبی گوشت چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شکر ، نیم پاؤ لیپون ،
 نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه زعفران ،
 یک ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادرك ، یک دام نمک ، یک دام در نصف
 روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده یک چمچه آب به نمک
 داده کشنیز داخل نموده ته و بالا ساخته بقدر شوربه آب و چقندر و
 شلغم و زردک سه پاؤ ادرك لوازمه داخل کرده گداز نموده بعد ازان
 جمله گوشت و چقندر و غیره را بر آورده از آب صاف شویند و نگاهدارند
 شوربه را از پارچه گذارنده باز لوازم شوینده را داخل شوربه نموده
 با روغن باقی از قردفل بگهار دهند چون یک جوش خورد چاشنی
 داده یک جوش دیگر دهند پلیو برنج داخل نموده زعفران و
 مصالح دیگر داده برگیرند

(۳) پختن قلیبی ملغوبی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، یک آثار دار چینی ،
 دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک شانک پیاز ، پاؤ آثار ادرك ،
 یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام - اول گوشت را بادامی
 کرده در پیاز و روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داخل نموده
 دو پیازه با مصالح کنند بعد ازان جغرات را پلیو برنج و شیر
 آمیخته از پارچه گذارنده در دو پیازه انداخته یک جوش دهند
 وقتی که آب موافق بماند از دیگدان برگیرند

(۴) پختن شوربه نخود آب

چوزنه مرغ ، یک عدد روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ،
 دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل گرد ، یک شانک پیاز ، پاؤ آثار ادرك ،

پاؤ کشنیز ، پاؤ آثار جغرات ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام نهک ، یک دام . اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نهک داده گداز نمایند چون لعاب موافق بهاند گوشت را جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از دار چینی قرنفل بگهار دهند و لعاب کشنیز و جغرات سائیده اندازند و یک جوش دهند بعد از آن لعاب بادام اندازند پس از آن پلیو بردنج معه مصالح اندازند و یک پاؤ گوشت قیبه باریک کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمود ساخته اندازند تا بمقدار نخود قیبه هم مناسبت دارد انداخته یک جوش دهند چون اندک لعاب بهاند از دیگدان برگیرند و اگر چاشنی دار کند چاشنی در قلیبه داده زعفران دهند اندک چاشنی در نخودی اندازند جدا کرده بهمین طریق تنک آب کنند دو پیازه نموده چون چاشنی خشک شود قلیبه سر کنند نخودی در و بیامیزند اگر نخودی چهار رنگ کرده داخل نمایند قلیبه دریائی شود

(۹) پختن قلیه نلادی

گوشت ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادام ، نیم پاؤ زعفران ، دو ماشه جغرات ، نیم پاؤ فلفل ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، دو دام میده ، نیم پاؤ نهک ، دو نیم دام بیضه مرغ ، یک عدد اول گوشت را بادامی کرده در روغن و پیاز بگهار داده نهک و گوشت و کشنیز دهند که و بالا ساخته آب موافق شوربه انداخته گداز کنند باز گوشت جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از قرنفل

زنند و در دو پیازه انداخته تـه و بالا کشند چون جوش خورد چاشنی
تیار نموده اندازند و قتیکه پارچه شکر قند در چاشنی تیار نموده
اندازند هرگاه پارچه شکر قند در چاشنی گداز شود مصالح سائیده و
زعفران در آب حل کرده اندازند و برگیرند -

(۷) پختن قلییه زرگسی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار بیضه مرغ ، پنج عدد
دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک
ثاندک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام چقدر ، پاؤ
آثار شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار پالک ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام
دال مودک ، دو دام نمک ، یک دام - اول گوشت را در نیم روغن
و پیاز بگهار داده آب نمک و کشنیز داخل کرده ته و بالا ساخته بعد
از آن آب دیگر موافق گداز شدن چقدر و دال مودک و غیره داده
گداز نمایند باز گوشت و چقدر و غیره یکجا کرده از قرنفل قدری
روغن بگهار داده چون جوش خورد و قتیکه لعاب بسته شود پلیس
دهند و مصالح سائیده و زعفران داده از دیدگان برگیرند و ساگ
را در اندک روغن پیاز دو پیاز کرده در ماهی تـه بسته بالا بیضه
مرغ نهاده بر آتش انگشت پخته اندک مصالح داده سائیده بریزند
چون قلییه زرگسی در کاسه کند بالا زرگسی اندازند -

(۸) پختن قلییه نخودی^۲

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ روغن ، نیم پاؤ فلفل ، دو ثاندک
دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادام ، نیم

۱ - از شوربه بر آورده پارچه بیز نمایند بعد از آن هم شوربه و

گوشت و چقدر و غیره ۲ - کوفته

عدد پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک، دو نیم دام یک پاؤ گوشت را قیقه کرده یک دام میدهد و اندک چربگی بز در قیقه گوشت آمیخته از دست پشت کارد خوب کوفته باریک نموده بالای بیضه ها طلا کنند و روغن دو پیازه بگهار دهند و سه پاؤ گوشت را بادامی ساخته در روغن دو پیازه بگهار دهند نمک و کشمیر داده تده و بالا کرده آب موافق شوربه گذاز شدن انداخته بعد گذاز شوربه از پارچه گذرانیده از قردفل بگهار داده بیضه مرغ اندازند و یک جوش داده بادام و روغن بریان کرده لعاب بر آورده با لعاب برنج و مصالح ساقیده اندازند و برگیرند و اگر تنک آب کنند دو پیازه شود لعاب وغیره بعد چاشنی دهند اگر چاشنی دار خراهند چاشنی تاربند نموده در قلیه اندازند درست شود شکر چینی یک نیم پاؤ لیمو یک نیم پاؤ

(۱۲) پختن قلیه شیرازی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار بیضه مرغ، پنج عدد دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک شانک زعفران، یک ماشه خوبانی، دو دام کشمش، دو دام بادام، دو دام پسته، دو دام پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک، یک دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده کشمیر و نمک و آب داده دو پیازه کنند بعد ازان چهارم حصه دو پیازه جدا نگاهدارند و گوشت باقی را آب موافق شوربه داده قلیه کنند بعد ازان شوربه را از پارچه گذرانیده از قردفل بگهار

۱ - نیم ۲ - و در یک پاؤ چاشنی بیضه ها بر آورده در قلیه اندازند

بگهار دهند و برنج بادام سائیده پلیس کرده محض مصالح اندازند زعفران سائیده دهند و نیمر آثار گوشت پارچه کلان کرده در روغن و پیاز بگهار داده گداز کرده باز میبخت مذکور را آب و گوشت و سفیدی یک بیضه و مصالح آمیخته بشود نموده پارچه ها طلا نموده در روغن بریان کرده لعاب کشنیز و جغرات انداخته اندک لعاب بادام نیز داخل کرده پارچه ها مسطور درین لعاب اندازند و از قردفل و روغن بگهار دهند چون لعاب خشک شود اندک زعفران سوده دهند از دیگدان بر گرفته چون در کاسه کنند دلادی بالای قلیه گذارند اگر تنگ آب کند دو پیازه شود

(۱۰) پختن قلیه غوره

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه بادام ، نیمر پاؤ قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل گرد ، یک ژانک پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دامر کشنیز ، نیمر پاؤ ملائی ، پاؤ آثار نمک ، دو دامر - اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده و بالا کرده کشنیز سفید بر آورده در گوشت انداخته و پارچه ها دار چینی و قردفل با برفته انداخته چون گداز شود شوربه از پارچه گذرانیده از قردفل بگهار داده گوشت و شوربه را باز جوش داده و بادام را از روغن بریان نموده لعاب سائیده دو دامر برنج سائیده لعاب بر آورده ملائی اندک مصالح سائیده یکجا نموده اندازند و از دیگدان برگیرند و اگر به همیس وجه کرده تنک آب نمایند دو پیازه شود اما اندک لعاب نمایند -

(۱۱) پختن قلیه گداز

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ژانک مغز بادام ، دو دامر بیضه مرغ ، پنج

(۱۲) پختن قلیه ماهی

ماهی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه
 قرنفل، دو ماشه لایچی، یک ماشه فلفل، یک ٹانک پیاز، نیم
 پاؤ ادرك، یک دام زرد چوب، یک دام آرد نخود، نیم پاؤ
 تیل کنگجد، دو دام جادیان، دو دام زیره، دو دام نمک، ست نیم
 دام. اول ماهی را صاف نموده و پارچه ها ساخته از آرد نخود
 بشویند بعد ازان تیل در زرد چوب مالیده دو گهڑی نگاهدارند
 و باز از آرد نخود بشویند باز نمک و تیل و زرد چوب مالیده
 دو گهڑی نگاهدارند بعد از آرد نخود جغرات بشویند بعد ازان
 آب سونف و زیره شسته نمک و مصالح سائیده بهالند و در روغن
 بریان کنند از فلفل بگهار کرده یا اندک آب دو پیازه یا آب زیاده
 داده قلیه کنند وقتی که تیار شود پیاز^۲ در روغن بریان نموده
 همراه پلیور برنج سائیده اندازند و مصالح دهند اگر چاشنی دار
 کنند بعد از بگهار دادن چاشنی دهند چرن از پارچه گداز شوند
 مصالح دهند شیر بیندازند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

(۱۵) پختن قلیه انب

گوشت، یک آثار، روغن زرد، پاؤ آثار شکر چینی، پاؤ آثار
 انب، ست پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه لایچی، دو ماشه
 فلفل گرد، یک ٹانک کشمش، دو دام زعفران، یک ماشه پیاز،
 نیم پاؤ ادرك، یک دام کشمیر، یک دام نمک، یک دام اول گوشت
 را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان بگهار داده آب و نمک و

داده نصف میوه را از آب نرم کرده در قلیبه اندازند و یک جوش دهند بعد ازان پلیو برنج و زعفران و مصالح ساقیده اندازند و یک جوش دهند بعد ازان اگر چاشنی دار بکنند پیش از میوه چاشنی دهند و نصف میوه را و مصالح ساقیده بران دو پیازه و نیمر سفیدی از پنج بیضه ها یکجا کرده بطریق شش رنگ در طبق تبه بسته روغن داده بر آتش دهند و بیضه ها را بالای تبه درگسی بسته بر آتش دهند و بالای آن یک چمچه آب دهند چون قلیبه پخته شود قلیبه مذکور در کاسه کنند شش رنگ مذکور را بالای قلیبه گذارند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی در قلیبه دهند و یک حصه را شش رنگ دهند شکر چینی نیمر پاؤ

(۱۳) پختن قلیه سنگ شیر

گوشت، یک آثار روغن، یک نیمر پاؤ شیرگاؤ، دو آثار دار چینی، چهار ماشه ادیچی، چهار ماشه فلفل، یک دام بادام، دو نیمر دام پیاز، پاؤ آثار ادک، دو دام کشنیز، یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و کشنیز داده از چمچه تبه و بالا کرده آب موافق شوربه داده گداز نمایند شوربه از پارچه گسترانیده از قردفل و قدری روغن بگهار داده بجوش آرند چون شوربه خشک شود شیر گرم اندازند و یک جوش دیگر دهند بعد ازان پلیو بادام و برنج و اندک کشنیز یکجا کوفته داخل نمایند و از بالا مصالح دهند و اگر چاشنی دار خواهند شکر را تارند نموده نگاهدارند چون قلیه تیار شود از دیگدان برگرفته چاشنی بیامیزند

کشمش، نیم پاؤ پسته، نیم آثار بادام، یک پاؤ والا نیم پاؤ فلفل، دو ژانک بیضه مرغ، دو عدد پیاز، پاؤ آثار ادرك، دو دام کشمیر، پاؤ آثار نخود بریان، یک دام شکر چینی، یک نیم پاؤ نهک، یک دام - اول یک آثار گوشت را بادامی نهوده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند ادرك و نهک داده تبه و بالا کرده لعاب کشمیر و آب موافق داده گداز کنند شوریده را از پارچه گذارنده و از قورنفل و روغن بگهار داده نیم آثار گوشت را قیحه کرده نیم پخت و نیم خام مصالح داده بریان کنند بر و سفیدی بیضه داده بسایند و ریگ^۲ شکری و یک لیبهون دهند از دست پوری ساخته از آب میبده را نرم کرده در شکم پوری نهاده بطرز نازنگی کنند اندک از بخار آب گرم سخت نهوده در روغن بریان کرده در نصف چاشنی پرورده قلیه انداخته یکجوش دهند و نیم شیره را نیز در قلیه انداخته آنچه از نازنگی ها شیره باقی ماند آن را هم داخل قلیه نمایند وقتی که نازنگی در شیره گداز شود لعاب بادام و برونج و مصالح و زعفران دهند از دیگدان برگیرند و اگر بهمین وجه تنک آب کنند دو پیازه شود

(۱۸) پختن قلیه ماهی نوع دیگر

ماهی، یک آثار کیله، نیم پخت یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه فلفل، یک ژانک زعفران، یک ماشه کشمش، نیم پاؤ بادام، نیم پاؤ کشمیر، دو دام پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام جعفرات، پاؤ آثار شکر چینی، یک نیم پاؤ لیبهون، یک نیم پاؤ تیل کنجش، دو دام آرد نخود، نیم پاؤ سونف، یک دام زیره سیاه، یک دام نهک، یک دام - اول ماهی را صاف نهوده پارچه کرده

کشنیز انداخته تب و جالا نهوده آب موافق شوربت گذاز شدن دهند چون آب موافق مانند گوشت را از شوربت جدا کرد شوربت از پارچه گذرانیده باز گوشت و شوربت یکجا نهوده در قردفل بگهار دهند و کشبش اندازند و نصف انبه را لوزها کرده از نوک کارد سوراخ نهوده آب جوش کرده در شیرت شکر گذاز کنند بعد ازان از شیرت جدا نهوده انبه را در آب جوش داده از دست مالیده از پارچه گذارنده موافق چاشنی در شیرت بیامیزند و باز جوش دهند چون شوربت موافق بماند و شربت انداخته یک جوش دیگر داده مصالح و پلیو زعفران اندازند یک جوش دیگر داده از دیگدان برگیرند

(۱۶) پختن قلیه زعفرانی چاشنی دار

گوشت، یک آثار روغن^۳، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل دو ماشه لایچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ ادرك، یک دام کشنیز، یک دام شکر چینی، یک نیم پاؤ لیمون، یک نیم پاؤ نمک، یک دام - اول گوشت را بادامی نهوده پیاز و ادرك و کشنیز و نمک داده در آب موافق یخنی کنند شکر و لیمون را از شوربت به یخنی شیرت نهوده نگاهدارند و بگذازد که شوربت گوشت را از قردفل در روغن بگهار داده باز چاشنی اندازند چون تیار شود باز از قردفل در روغن بگهار داده پلیو بادام و برنج و مصالح سائیده دهند و زعفران در آب حل کرده اندازند از دیگدان برگیرند و اگر آب داخل کنند دو پیازه شود

(۱۷) پختن قلیه نارنجی

گوشت، یک آثار روغن زرد^۶، یک نیم پاؤ دار چینی، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه لایچی، چهار ماشه زعفران، یک ماشه

۱ - نصف انبه دیگر ۲ - لوز شیرین را انداخته ۳ - زرد ۴ - بادام

۵ - تنک ۶ - شکر

تراشیده و یک طرف بتراشند که ورق های او جدا شوند باز در روغن بریان کرده بالای لعاب سموسه^۲ مذکور دهند چون در لعاب گداز شوند مصالح دهند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی دار در قلیه اندازند و یک حصه چاشنی را برای پروردن سموسه را در چاشنی پرورده در قلیه اندازند و یک جوش دهند بعد ازان مصالح دهند اگر تنک آب کنند دو پیازه شود شکر چینی یک نیم پاؤ لیمو یک نیم پاؤ

(۲۰) پختن قلیه بادامی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ژانک پیاز ، نیم پاؤ ادرك ، یک دام کشنیز ، نمک ، دو نیم دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز نیم پاؤ بریان کرده آب و نمک کشنیز داده تب و بالا ساخته و آب موافق قلیه داده ادرك انداخته چون گداز شود از پارچه گذرانده و از قرنفل و روغن بگهار نموده معده گوشت یک جوش دهند جغرات و پلیو درنج و بادام ساقیده معده مصالح اندازند چون گداز شود برگیرند

(۲۱) پختن قلیه ماهی رو هو

ماهی رو هو ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار آرد نخود ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ژانک کشنیز ، دو دام پیاز ، یک نیم پاؤ ادرك ، یک دام زعفران ، یک ماشه جغرات ، نیم پاؤ کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ نمک ، یک نیم دام - اول ماهی را صاف کرده از گل لپت کرده مقدار یک انگشت در

از آرد نخود بشویند بعد از قیل کنند و نمک مالیده دو گه‌ری نگاهدارند و از آرد نخود باز بشویند و از بادیای و زیره شسته و مصالح مالیده در روغن بریان نموده در ماهی اندازند و میوه چاشنی بر اندازند و یک جوش دهند بعد از آن مصالح دهند و قته که تیار شود لعاب بادام و برنج و جغیرات دهند بعد از آن مصالح گرفته بالا اندازند و زعفران داده از دیگدان برگیرند

۲ (۱۹) پختن سموسه

گوشت، یک نیم آثار روغن، یک نیم پاؤ برگ تنبول، سه ورق دار چینی، چهار ماشه قرنفل، چهار ماشه الایچی، چهار ماشه بادام، نیم پاؤ فلفل، دو تانک پیضه مرغ، یک عدد پیاز، پاؤ آثار ادک، دو دام کشمیز، پاؤ آثار نمک، دو نیم دام نخود بریان، یک دام اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده نمک و ادک ریخته سه و بالا ساخته لعاب کشمیز و آب موافق گداز داده گداز کنند شوریبه از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بریان نموده یک جوش داده بادام در روغن بریان نموده لعاب بادام و برنج ساکیده اندازند و نیم آثار گوشت را قیحه کرده نیم پخت کرده پیاز و ادک و مصالح آمیخته از سنگ ساکیده اندک روغن آمیخته آرد نخود بریان و سفیدی پیضه در طبق پوری ساخته مقدار پان باریک کرده سه همین طریق دوازده ته کرده از هر چهار طرف بسته اندک از بخار آب گرم کرده سخت نموده از کارد سه طرف

۱ - جغیرات ۲ - از نمک ۳ - قلیحه ۴ - زرد ۵ - جلا ۶ - پان دهند

جگر بز سفید که پخته شود بعد ازان از کارد ذقل مغز استخوان تراشیده در روغن پیاز بریان نمایند و اگر دو پیازه مغزی کنند در روغن مغز جگری مسطور بریان نموده چون دو پیازه گوشت تیار شود باز بالا جگری مذکور انداخته بعد ازان مصالح دهند اگر مغز استخوان باشد استخوان را دو پیازه نموده مغز را از استخوان جدا کرده در روغن بریان کرده در دو پیازه اندازند و مصالح دهند و اگر دو پیازه مغز جدا کنند سوائه گوشت مغز را استخوان جدا کنند و پیاز را در روغن بریان کرده ادک آب دهند چون پیاز گداز شود بعد ازان مغز انداخته چمچه در دیگچه نه اندازند و هول نه کنند چون تیار شود مصالح داده برگینند

(۲۳) پختن قلیبی کلی خاص

کله، یک عدد پیاز نیم پاؤ روغن زرد، پاؤ آش دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ژادک مغز بادام، دو دام جغرات، نیم پاؤ ادک، یک دام شیر، دو دام کشنیز، نیم پاؤ نمک، دو نیم دام بادیان، دو دام - اول کله را صاف نموده در آب گرم اندازند و بادیان را در آرد داخل کرده قرص ساخته در آن آب ادک و پیاز و کشنیز و برنج را سائیده و شیر انداخته طرز یخنی گداز کنند به نمک بعد ازان شوربه از پارچه گذرانده از روغن و قردفل بگهار داده پارچه دار چینی و نمک انداخته یک جوش دهند بعد ازان پیاز را حلقه تراشیده در روغن بریان نموده نگاهدارند و پلیو برنج دو دام و مصالح بادام سائیده از جغرات و آب نگاهدارند و کله را از شیر بگهار داده و مصالح پلیو برنج داده یک جوش دهند و شیر سائیده اندازند و از دیگدان برگینند

دیگ گرم دهن کنند چون گل لپت سرخ شود از ماهی دور کنند و گوشت ماهی را از خار جدا کرده آرد نخود و گوشت ماهی را همه مصالح ساقیده بپامیزند و از چوب با قاشق خوب لنت کنند بعد در دیگچه اندک آب کرده بالا آب گاه ترش نموده گوشت را صورت ماهی ساخته برکاه مذکور نهاده آتش کنند چون پارچه ها سخت شوند از قرنفل و روغن بگهار داده لعاب کشنیز ساقیده اندازند چون تیار شود لعاب بادار و برنج و جغرات و مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار داده میوه در چاشنی انداخته یک جوش دهند مصالح و زعفران دهند شکر چینی پاؤ آثار لیبهون پاؤ آثار

(۲۲) پختن و گل از کرن خار ماهی

ماهی، یک آثار عرق بهداشت^۲، پاؤ آثار سوها گت خام^۳، دو ماشه ماهی را صاف کرده و پارچه ساخته از دیوک کارد سوراخها کرده بهداشت^۴ و سوها گت خام ساقیده بپامیزند و ماهی را چهار گهڑی دران نگاهدارند بعد ازان از عرق برآورده از قرنفل و روغن بگهار دهند و عرق که باقی مانده باشد آن را در دیگچه بده اندازند و پخت نمایند

(۲۳) پختن مغز استخوان نعلی

اول جگر بزرا در آب جو شادیده اما آتش موافق کنند که آب از جوش تپد و بالا شود بعد جگر بز را از آب جدا کرده همیس طریق از آب دیگر جوش دهند و شیر و بادیان و زیره ساقیده بمانند و دو گهڑی دم دهند بعد ازان از آب شوئیده زیره دیگر ساقیده بر جگر بز بمانند باز بهمان طریق در آب جوش دهند و آب دور کنند و مکرر در آب دیگر بده همان طریق جوش دهند تا که

(۲۶) پختن خو پیازه خربوزه خام یا کدو

گوشت، یک آثار خربوزه، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار
 الایچی، دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل، یک ژانک جغرات،
 نیم پاؤ زعفران، یک ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام کشمیز،
 یک دام نمک، یک دام - اول گریشت را قیبه کرده در نیم
 روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشمیز داده تبه و بالا ساخته
 آب موافق داده گداز کنند و خربوزه ها پارچه کرده نمک و عرق
 ادرك و روغن باقی در جغرات آمیخته چهار گهڑی پارچه ها تر کرده
 نگاهدارند چون دو پیازه تیار شود پارچه های خربوزه را معه
 جغرات در دو پیازه اندازند و زعفران دهند و دم کنند چون
 آب خشک شود مصالح داده از دیگدان برگیرند

(۲۷) پختن خو پیازه نرگسی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه
 قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ژانک زعفران، یک
 ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام کشمیز، یک دام نمک، یک
 دام بیضه مرغ، یک عدد ساگ پالک، پاؤ آثار اول گوشت را
 پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند آب
 و نمک و کشمیز داده تبه و بالا ساخته آب موافق گداز داده چون
 خوب خشک شود مصالح و زعفران ساقیده اندازند و در کاسه
 کرده ساگ پالک را در روغن و پیاز دو پیازه نموده در طبق به
 بسته بیضه مرغ را نهاده بر آتش^۲ پخت نمایند چون پخته شود
 اندک مصالح شوربه ریخته در طبق گیرند و از بالا دو پیازه اندازند

(۲۳) پختن قلب نورانی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار زردک ، نیمر آثار جعفرات ، نیمر آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، نیمر پاؤ ادرک ، یک دام فلفل ، یک ثادک کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام بردنج برای پاپیو ، دو دام شیر ، یک دام - اول سه پاؤ گوشت را بادامی نموده در روغن بریان کنند و پیاز بگهار داده کشنیز انداخته ته و بالا کرده موافق گداز داده یک پاؤ گوشت نیمر پخت کرده بسایند و زردک را درست نگاهداشته جوش کنند در قیمة مذکور مصالح داده یکدام میده داخل کرده قدری چربی برآمخته بر زردک طلا کنند و در روغن بریان کنند و دو پیازه انداخته در کنند و مصالح ساقیده اندازند چون در لنگری کنند جعفرات را پاپیو بردنج و شیر داده در روغن و قردفل بگهار دهند و بر دو پیازه اندازند و بالای زعفران سوده اندازند بهمین طریق نورانی و چقدر و باد دجان

(۲۵) پختن حو پیازة نقلی

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ثادک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام در روغن پیاز بریان نموده گوشت پارچه بادامی نموده بگهار دهند یک چمچه آب و نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده آب موافق گداز شدن داده و ادرک اندازند بعد ازان چون گداز شود و آب خشک گردد پارچه های پیاز اندازند بعد ازان یک جوش مصالح داده برگیرند

گناه دارد باز بشویند و در روغن بریان کرده در دو پیازه گوشت اندازد چون در گوشت گداز شود مصالح دهند از دیگدان بر گیرند

(۳۰) پختن دو پیازه باد نجان

باد نجان، نیم آثار گوشت، نیم آثار روغن زرد، نیم پاژ آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، قرنفل دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، گرد یک، ٹادک، پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام نمک، دو دام شیر، دو دام کشنیز یک، دام اول گوشت را نمک و آب و کشنیز و پیاز داده یخنی کرده از پارچه گذارینده از قرنفل بگهار داده باد نجان را چهار پاره نموده نمک و ادرک، سائیده از پیاز و شیر در روغن بگهار کرده آب یخنی اندازد باد نجان را گداز کنند چون تیار شود مصالح و زعفران سائیده اندازد و از دیگدان بر گیرند

(۳۱) پختن دو پیازه باد نجان نوع دیگر

باد نجان، یک آثار گوشت، یک آثار نیم آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹادک زعفران، یک ماشه جغرات، پاژ آثار برنج، دو دام پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام کشنیز، یک دام اول باد نجان را خالی کرده نمک زنند و گوشت قیبه کرده در روغن پیاز بگهار داده نمک و کشنیز و آب داده دو پیازه کنند قیبه را قدری در روغن مصالح سائیده و بگهار داده در باد نجان بر کنند در قرنفل روغن بگهار نمایند بطرز دو پیازه نمک و بالا کرده قدری آب انداخته گداز کنند چون خشک شود پلیور برنج داده آتش کنند چون تیار شود مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی

(۲۸) پختن خو پیاز لا کوفته لعابد ار

گوشت، یک آثار و یک پاؤ روغن زرد، نیم آثار دار چینی، سه ماشه قردفل، سه ماشه الایچی، سه ماشه فلفل، یک دام زعفران، دو ماشه پیاز، نیم آثار ادرك، چهار دام کشنیز، دو دام نمک، دو نیم دام - اول یک آثار گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهند و تبه و بالا کرده نمک و کشنیز انداخته موافق گداز آب داده گداز کنند و پاؤ آثار گوشت را قیبه کرده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیاز نموده باز قیبه گوشت خام را و نیم دام چربی بز آمیخته بر سنگ پیاز و ادرك سائیده و یک دام میده آمیخته گولی بسته در روغن بریان کرده در دو پیاز اندازند چون گولی های کوفته در شوربه گداز شوند و لعاب اندک مازده مصالح داده از دیگدان برگیرند و زعفران در آب حل کرده اندازند اگر شوربه زیاده کنند قلیه شود

(۲۹) پختن خو پیاز لا کريله

گوشت، یک آثار کريله، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ثاندک پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام زرد چوب، یک دام جغرات پاؤ آثار - اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند آب و نمک و کشنیز و ادرك داده تبه و بالا کرده آب انداخته گداز نمایند و کريله را صاف نموده نمک و زرد چوب مالیده در آفتاب گذارند بعد ازان از دست مالیده تلخی آنرا دور سازند و از آب شسته جغرات مالیده چهار گهژی

(۳۲) پختن دو پیاز خربوزه خام نوع دیگر

خربوزه ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار چینی ، پاؤ آثار لیمون ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه خربوزه را صاف نموده پارچه کرده در روغن بریان کرده از قردفل و روغن بگهار دهند و شیر انداخته یک جوش دهند اگر لعاب دار کنند مصالح اندازند اگر خواهند بے لعاب کنند بعد از خشک شدن مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند و چاشنی اول بعد از خشک شدن شیر داخل کرده بعد از آن مصالح دهند و قتم که خشک شود برگیرند

(۳۵) پختن قلیبی شکر قند

شکر قند ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ژانک ادرک ، یک دام اجوائین ، یک دام جغرات ، نیم پاؤ زرد چوب ، نیم دام نمک ، یک نیم دام - اول شکر قند را صاف نموده و پارچه ها کرده از کارد سوراخها کرده نمک و ادرک و ناذخواه یعنی اجوائین سوده و جغرات در هم کرده مالیده دو گهرژی در آفتاب نگاهدارند و با زرد چوب در روغن بریان کرده از قردفل بگهار دهند و ته و بالا نموده آب موافق گداز داده بپزند چون پخته شود بر انگاره هادم دهند مصالح سوده اندازند و در پختن بگردانند

(۳۶) پختن ساگی چولائی

ساگ چولائی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام ، بیضه مرغ ، پنج عدد کشنیز ، نیم دام نمک ، یک نیم

دار کنند بعد از گذاز شدن باد نجان چاشنی اندازند و قته چاشنی خشک شود مصالح و زعفران و پلیو برنج انداخته از دیگدان برگیرند شکر چینی پاؤ آثار لیمو پاؤ آثار

(۳۲) پختن خوپیاز با نجان راجپوتی

باد نجان، یک آثار روغن، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک ذادک الیچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک یکدام شکر چینی، پاؤ آثار باد نجان را چهار پاره کرده نمک مالیده نگاهدارند پیاز را در روغن بریان نموده نصف مصالح سائیده و قیبه ادرک کرده در باد نجان پر کنند و بالای او رشته پیچیده از قرنفل و روغن نگهار داده اندک آب دهند چون تیار شود چاشنی اندازند و قته که چاشنی خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۳) پختن خوپیاز زمین قند

زمین قند، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار آنوله، نیم دام هلیله، نیم دام تهرهندی، چهار دام دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الیچی، دو ماشه فلفل، نیم دام زرد چوب، نیم دام پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام. اول زرد چوب را در روغن بریان کردند بعد ازان نمک و آنوله و هلیله پارچه ها کرده تهرهندی بآب مالیده اندازند چون پخته شود و آب اندک ماند بر انگاره دم دهند و مصالح اندازند بر خاکستر دو گهڑی نگاهدارند و دهن دیگچه را کنند تا که سرد شود

دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از جغرات و پیاز چاشنی داده پس از خشک شدن مصالح دهند بهرته کدو نوری به همین طریق سازند

(۲) پختن بهرته نوع دیگر

باد نجان، یک، آثار روغن زرد پاؤ آثار جغرات، نیمه آثار کشمش، نیمه پاؤ دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک، ادرک، یک دام پیاز، پاؤ آثار نمک، دو دام اول باد نجان را بریان نموده صاف کرده لت کنند و نمک آمیخته نگاهدارند در روغن پیاز بریان نموده و باد نجان را بگهار دهند و کشمش شورئیده اندازند باز پیاز مسطور انداخته تنه و بالا کرده بعد ازان جغرات اندازند چون تیار شود مصالح انداخته از دیگدان برگیرند و دهندار دهند

(۳) پختن بهرته شیرازی

باد نجان، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار بیضه مرغ، سه عدد جغرات پاؤ آثار کشمش، دو نیم دام شیر، دو دام دار چینی، دو دام قرنفل، دو دام الایچی، سه ماشه فلفل، یک ادرک، زعفران، یک ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام نمک نیم دام باد نجان را در آب جوش کرده کوفته نمک داده نگاهدارند و پیاز در روغن بریان کرده بزرنگ پادام نصف پیاز را از روغن جدا کرده باد نجان را در روغن و پیاز بگهار دهند و عرق ادرک اندازند بعد ازان جغرات در پارچه گزاندیده کشمش جله اندازند چون پخته شود بیضه ها را در آب جوش نموده قلیه کرده و در باد نجان بیامیزند زعفران و مصالح آمیخته برگیرند اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات و کشمش چاشنی اندازند^۲

۱ - شیر و پیاز بریان مذکور را دهندار دهند ۲ - و شیر درته

دام سیر، یک دام - اول ساگ را در آب جوش داده نگاهدارند و حلقه پیاز تراشیده در روغن بریان کنند از روغن جدا کرده در ساگ پیامیزند و نمک دهند و سیر در همان روغن بریان کرده ساگ مذکور را بگهار دهند و بیضه بالای آن اندازند و بر بیضه کشمیز ریزند چون پخته شود و مصالح اندازند و از دیگدان برگردند

۳۷) پختن کلی کچنال

کلی کچنال، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ثادک جغرات، نیم پاؤ پیاز نیم آثار ادرك، یک دام زعفران، یک ماشه نمک، یک دام اول غنچه را در آب جوش داده بر آورده نمک و غبورت و عرق ادرك مالیده دو گهژی دم دهند باز پیاز در روغن بریان نموده بگهار دهند اندک ته و بالا نموده آب مرافق گداز داده گداز کنند چون خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و برگیرند

قسم چهارم در انواع پختن بهرته ها

(۱) پختن بهرته گجراتی

باد دجان، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه الایچی، یک ماشه جغرات، نیم آثار پیاز، نیم آثار ادرك، یک دام فلفل یک ثادک، یک دام باد دجان را جوش داده لت کنند پیاز در روغن بریان کرده باد دجان را در روغن بگهار دهند چون آب خشک شود پیاز مذکور و جغرات اندازند چون تیار شود مصالح اندازند و مهنگار

(۶) پختن بهر تپه گوشت نوع دیگر

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک ثادک جغرات، پاؤ آثار پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دامر کشنیز، نیم دامر نهک، دو دامر اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت را بگهار دهند آب و نهک و کشنیز انداخته تپه و بالا کرده موافق گداز آب داده گداز کنند چون آب خشک شود گرفته تیار کرده از سنگ سائیده در قیبه ادرک بیامیزند در روغن باقی پیاز بریان کنند از روغن جدا کرده گوشت در روغن بگهار دهند بعد ازان پیاز مذکور را در جغرات آمیخته در گوشت اندازند و قته که تیار شود مصالح داده برگیرند و بگهار دهند اگر چاشنی اندازند بعد از انداختن جغرات چاشنی دهند چون چاشنی خشک شود مصالح داده دهنکار دهند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

قسم پنجم پختن انواع زیر بریان ها

(۱) پختن زیر بریان پنیر

برنج، یک آثار پنیر، پاؤ آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل گرد یک ماشه زعفران، یک ماشه جغرات، نیم پاؤ ادرک، یک دامر میده، دو دامر دال بودت نیم پاؤ نهک، دو دامر - اول پنیر را پارچه نموده از میده طلا کرده در روغن بریان کرده بعد ازان الایچی زعفران و جغرات سائیده بر پارچه ها ببالند در دیگچه چند کهاج نهند و بالای آن پارچه ها پنیر را بسته حلقه ادرک و اندک روغن داده دار چینی و قردفل برو دهند و برنج را نیم جوش نموده بر تپه پنیر اندازند اگر برنج

(۴) پختن بهرتی گوشت

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه ادرک، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار فلفل، یک ٹانک جغرات، پاؤ آثار کشنیز، پاؤ آثار نمک، دو دام شکر چینی، پاؤ آثار لیموں، پاؤ آثار - اول گوشت را پارچه نموده از پشت کارد قیبه کرده و کوفته باریک کرده عرق ادرک و نمک داده چهار گھڑی در دهند بعد ازان جغرات آمیخته در روغن و پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده کشنیز اداخته تہ و بالا ساخته برای گداز قدرے آب دهند چون گداز شود از چمچہ لت کنند کہ در ہم شود بعد ازان قیبه پیاز بریان نموده مصالح بیامیزند و از دیگدان بر گرفته دهند اگر چاشنی تیار کرده باشد بیامیزند چون چاشنی جذب نماید مصالح داده دهند

(۵) پختن بهرتی گوشت ماهی

گوشت ماهی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک ادرک، یک دام پیاز، پاؤ آثار کشنیز، یک دام نمک، دو دام اول ماهی را صاف کرده و پارچه کرده از پشت کارد باریک کوفته نموده عرق ادرک و نمک داده چهار گھڑی نگاهدارند کشنیز آمیخته بعد ازان در برگ کیله ده پنج تہ و بالا پیچیده هر دیگ گرم دفن کنند بعد ازان چهار گھڑی بر آورده کوفته نگاهدارند پیاز را بریان کرده و گوشت مذکور را بگهار دهند تہ و بالا ساخته مصالح دهند و از دیگدان بزرگیرند و بکار بردند -

نیم آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمی اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک و کشنیز مالیده دو گهژی نگاهدارند بعد ازان الیچی و زعفران سائیده با جغرات مالیده در دیگچه اندازند و گوشت راتنه بسته قرنفل و دار چینی اندازند و نیم روغن برتهه اندازند و بالای گوشت برنج را از آب و نمک شوقیده اندازند و نیم آثار آب اندخته روغن از بالا دهند و دهن دیگچه از آرد بند کنند آتش در هیزم کنند بالای سرپوش آتش دهند و قته که روغن بر آواز پخت بمالد هیزم دور کنند و سه گهژی دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۴) پختن زیر بریان ماهی

ماهی ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، چهار ماشه الیچی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام جغرات ، نیم آثار تیل کنجد ، دو دام بادیان ، یک دام زیره سیاه ، یک دام زرد چوب ، نیم پاؤ نمک ، چهار دام زعفران ، یک ماشه اول ماهی را صاف کرده از آب بشویند و دو گهژی در نصف جغرات نگاهداشته باز بشویند و من بعد از بادیان و زیره بشویند پس ازان بآرد خود بشویند باز از تیل مالیده یک گهژی نگاهداشته باز شسته باز نصف جغرات مالیده دو گهژی توقف کنند بآرد خود شسته و صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز همه بمالند بعد ازیں دو گهژی توقف کرده جغرات و الیچی سائیده و یک ماشه زعفران سوده مالند و بر قته دیگچه کهپاج داده پارچه های دهند و قرنفل و دار چینی درست اندازند و روغن دهند بیک کوشه اندک برنج زعفرانی کرده

در جوش سخت مانده باشد دو چمچه آب دهند قدری بردج زعفرانی نبوده به یک گوشه بردج به یک گوشه نخود سبز در دیگچه دهند و از بالای روغن گرم اندازند و بالای بردج بکته آرد نگاهداشته دهن دیگچه از آرد بند نبوده هوای آتش دهند بر سرپوش هر چهار طرف آتش داده بند کنند بعد از دو سه گهژی چو خوشبوی گداز آید از دیگدان برگیرند.

(۲) پختن زیر بریان نور محلی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ بردج، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه ادرك، یک دام جغرات، پاؤ آثار نمک، سه دام کشنیز، یک دام زیره سیاه، یک دمژئی لوبه چونث نیم، پاؤ، اول گوشت را پارچه کرده نمک در عرق ادرك مالیده دو گهژی نگاهدارند بعد جغرات مالیده یک گهژی تحمل کنند در پنج دام روغن پیاز بریای کرده سه جغرات بگهار دهند آب کشنیز ادا داشته گذارند چو آب خشک شود بالاگه گوشت دار چینی قردفل و الایچی و زیره بریزند و بردج نیم جوش نبوده برته گوشت دهند و قدری بردج از روغن در زعفران زرد کرده یک گهژی دهند نبوده چونث پنیر بیک گوشه دهند از بالای روغن گرم دهند و بالای بردج آرد دهند و از آرد سرپوش بند نمایند پاؤ گهژی هوای آتش دهند و دور کنند دو گهژی دم دهند اگر بردج زعفرانی بکنند بریان کنند.

(۳) پختن زیر بریان رومی

گوشت، یک آثار بردج یک، آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه، الایچی، دو ماشه زعفران، دو ماشه جغرات،

قرنفل، دو ماشه پیاز؛ نیمه آثار ادرک، نیمه پاؤ خلفل، سه شادک کشمیز، نیمه پاؤ جعفرات، پاؤ آثار قیل کنجد، چهار دام زیره، دو دام بادیان، چهار دام آرد نخود، پاؤ آثار نمک، چهار دام - اول ماهی را پارچه کرده شسته بعد ازان تیل مالیده نگاهدارند و از آرد نخود بشویند باز در جعفرات دو گهڑی نگاهداشته بعد از آب بادیان و زیره شسته و نیمه مصالح ساکیده بر پارچه مالیده در روغن سرخ بریان کرده نگاهدارند و گوشت را پیاز و ادرک و کشمیز داده یغنی نموده آب جوش از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بگهار داده یغنی دور کنند و در دیگچه از کپچاق ته بسته بالای آن پارچه هام ماهی را ته بسته بالای آن مصالح درست و ادرک تراشیده داده برنج را نیمه جوش نموده آب او دور کنند و در آب جوش پرورده ته به ته گوشت داده دم کنند و از بالای روغن ریزند و اگر آب جوش دهند پنج دام دال نخود در آب جوش کرده کف دال گرفته شوربه آن را مصالح یغنی انداخته نمک داده چون آبجوش بگهار داده برنج را دریس شوربه برآورده پولاز ازیں دم کنند روغن بالای دهند اگر چاشنی دار خواهند شکر چینی، پاؤ آثار لیمون، پاؤ آثار بادام، پنج دام کشمش، پنج دام چاشنی تیار کرده پارچه هام ماهی بریان را بر نصف چاشنی بر آتش دهند چون خشک شود نصف با شوربه برنج پرورده کرده دم کنند پاؤ گهڑی دم داده از بالا روغن باقی دهند چون پولاز در لنگری کنند بالا پارچه ماهی چاشنی دار دهند و میوه را در روغن بریان

نهند و بالای برنج یک ته آرد داشته دهن دیگچه بآرد بند کرده
بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه آتش دو هیزم دهند
چون روغن بآواز آید هیزم دور کنند به همان قسم دو گهژی
دم دهند و برگیرند

(۵) پختن زیر بریان نور محلی نوع دیگر

ماهی روغن، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم
آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه
جعرات، پاؤ آثار پیماز، نیم پاؤ ادرک، یک دام زعفران،
یک ماشه نمک، دو دام تیل کنجد، دو دام سونف، یک دام
زیره سیاه، یک دام آرد نخود، نیم پاؤ. اول ماهی را پارچه
کرده از آب شسته بعد ازیں دو گهژی در تیل کرده بشویند باز
دو گهژی در نصف جعرات نگاهدارند و باز بشویند بعد ازیں
نمک و عرق ادرک و پیماز مالیده در روغن بریان کنند بعد ازان
جعرات و الایچی و زعفران ساقیده بر پارچه مالیده در ته کهپاج ها
داده بالای آن پارچه ها کنند و مصالح درست انداخته و برنج نیم
جوش داده به ته اندازند و روغن دهند بریک گوشه اندک
برنج زعفرانی کرده نهند بالای برنج یک ته آرد داشته دهن
دیگچه بآرد بند کرده بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه
آتش در هیزم دهند چون روغن بآواز آید هیزم دور کنند
همان قسم دو گهژی دم دهند و برگیرند.

قسم ششم انواع پولواها

(۱) پختن ماهی پولاز

ماهی، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک آثار گوشت
برای آب جوش، یک آثار دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه

(۴) پختن نارنگی پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ کونله ها چهار عدد دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام زیره سیاه ، یک دمیوی جغرات ، نیم پاؤ لیمون ، نیم آثار نمک ، یک دام - اول گوشت کونله ها صاف نموده نمک - دهند بعد ازیں از سوک کارد سوراخها کنند و در جغرات اندازند پس از دو گهوی از آب شسته در آب صاف جوش نموده آب را دور کنند بعد در آب دیگر ذرشی لیمون انداخته جوش دهند باز از آب دور کنند آب دیگر انداخته و دو دام شیره شکر و یک لیمون انداخته خوب جوش دهند بعد ازیں از پاؤ آثار شیره شکر انگشت بیخ کرده پوست کونله را گداز کرده نگاهدارند و گوشت را نمک و ادرك و روغن و کشنیز داده یخنی کنند شوربه آن را از پارچه گزراخیده از قردفل بگهار داده در شوربه نیم آثار شیره شکر کونله مذکور و شیره لیمون باقی داده جوش دهند و برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز یخنی کنند و زیره در دیگچه انداخته سه گوشت بسته مصالح داده یک چمچه شیره انداخته بر آتش دهند که شیره در گوشت خشک شود و برنج پرورده را بر سه انداخته پاؤ گهوی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاز در لنگری کنند گوشت کونله مذکور را بالا پولاز گذارند

(۵) پختن پولاز قبولی مهابت خانی

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دام نموده برنج ، نیم پاؤ کشنیز ، یک دام فلفل گرد ، یک فادک کشمش ، نیم پاؤ زیره ، یک دمیوی

نموده بالا به تدریج دهند اگر لعابدار خواهند پارچه های ماهی را مصالح داده روغن بریان کرده در دیگچه روغن انداخته بگهار از روغن قردفل جدا کرده از سیر و پیاز ماهی را بگهار دهند لعاب کشنیز، پنج دام با پنج دام بادام سائیده با لعاب انداخته چون لعاب خشک شود و اندک باقی ماند و روغن نمودار شود یک آثار گوشت را پولای دم کرده انگری کنند پارچه های ماهی لعابدار بالا نهند

(۲) پختن پولای مرغ

گوشت مرغ، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ دار چینی، سه ماشه برنج، یک آثار الایچی، سه ماشه قردفل، سه ماشه فلفل، یک ثاندک زعفران، یک ماشه جغرات، پاؤ آثار پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام ذمک، سه دام کشنیز، نیم پاؤ کشمش، اول گوشت را قیمة نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند و آب و ذمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالح نموده دهندار داده و قیمة و ادرك و کشمش در شکم مرغ پر نموده مرغ را از رشته بسته جغرات و از زعفران مالیده در آب و روغن بریان کنند تا که گداز شود چون روغن بیاید نگاه دارند برنج را در آب جوش نموده پارچه قردفل و دار چینی در برنج آمیخته در دیگچه انداخته پولای کنند و از بالا روغن اندازند چون پولای در انگری کند مرغ معده روغن بطرز پولای گدازند

(۳) پختن نرگسی پولای

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار و نیم پاؤ دار چینی، سه ماشه قردفل، سه ماشه الایچی، سه ماشه فلفل، یک ثاندک، ادرك، یک دام پیاز، پاؤ آثار کشنیز، یک دام بیضه مرغ، پنج عدد پالک، پاؤ آثار زردک، پاؤ آثار نموده

جدا نموده و شوربه آن را از پارچه گسترانده از قرنفل بگهار دهند و در شوربه شکر انداخته یک جوش دهند - و در شوربه بعد از زعفران انداخته نگاهدارد و یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده و دو چمچه شوربه در یخنی داده بر آتش دهند که شوربه خشک شود برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گداز کرده در ته یخنی انداخته پاؤ گهژی آتش داده دم کنند در روغن بریان کرده دهند معه میوه در روغن بریان نموده چون پولاز در انگری کنند بالای آن میوه اندازند و دریس پولاز زیره دهند

(۸) پتخن قورمه پولاز

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه جعفرات، پاؤ آثار ادرك، دو دام زیره سیاه، سه دام نمک، یک دمژی اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرك دهند بعد از یک گهژی جعفرات مالیده بعد از یک گهژی اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت مع جعفرات بگهار داده آب و کشنیز داده ته و بالا کرده چون سرخ شود آب موافق گداز داده چون گداز شود و آب خشک شود بعد نصف پیاز حلقه باریک کرده در روغن بریان نمایند که هر یک سرخ شود بعد ازان در گوشت اندازند چون پیاز درهم شود اندک مصالحه سائیده اندازند و اندک مصالحه خاکوفته اندازند زعفران سوده آب کرده اندازند و پارچه پیاز لت کرده در روغن سرخ نموده بالای ته بریزند و برنج را نیم جوش نموده در ته گوشت انداخته پاؤ گهژی آتش داده دم کنند و از بالای روغن باقی دهند و از دیگدان برگیرد اگر لعابدار کنند بطرز دو بیازه کنند چون پیاز را حلقه کرده در روغن

همک، سه دام - اول گوشت را همک و روغن و پیاز و ادرك و کشنیز داده یغنی کرده شوربه از پارچه گزاینده از قردفل و روغن زرد بگهار داده زیره در دیگچه ریخته یغنی راته بسته مصالح داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه یغنی گداز کرده برته یغنی انداخته و نموده بودند نهاده پاژ گهژی آتش داده دم دهند و از بالای روغن اندازند چون پولاز لنگری کند کشمش و روغن بریان نموده بالای پولاز بریزند

(۶) پختن نمونه پولاز

برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاژ دانه نموده بودند، نیم پاژ دار چینی، دو ماشه الایچی سفید، دو ماشه قردفل، دو ماشه ادرك، یک دام فلفل، یک ثاکن. همک، دو دام - اول بودند را همک داده قیبه ادرك و پیاز آمیخته در دیگچه ته دهند دار چینی و قردفل و غیره مصالح انداخته برنج نیم جوش نموده برته انداخته پاژ گهژی آتش داده دم کنند و از بالای روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

(۷) پختن مز عفر پولاز

یک مرغ را شکم پاره پاره کرده از کشمش و بادام پر کرده در ته داده پزند گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار شکر چینی، نیم آثار پیاز، پاژ آثار ادرك، یک دام کشنیز، یک دام بادام، نیم پاژ همک، یک دام دار چینی، یک ماشه قردفل و الایچی، دو ماشه زعفران، پنج ماشه اول گوشت را پیاز و ادرك و کشنیز داده یغنی کنند پارچه گوشت

سیاه، یک دمیوی نمک، نیم دام - اول گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و ادرك و نمك داده یخنی کرده پارچه گوشت را معه شوربه از قردنفل و روغن بگهار داده بعد ازان از پارچه گخرانده و دو چمچه شوربه و جغرات در پارچه های گوشت آمیخته و مصالحه درست داده آتش کنند تاكه شوربه خشك شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز کرده برته یخنی گذاشته پاژ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و از دیگدان برگیرند

(۱۱) پختن یخنی ته بالا

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ثادک. ادرك، یک. دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام زیره سیاه، یک. دام - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرك و کشنیز و نمك داده یخنی کرده از قردنفل و روغن بگهار دهند و از پارچه گخرانده باز یکجا کرده بر آتش دهند كه شوربه در یخنی لعاب گرد و از قردنفل دهندار داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه مذکور گداز کنند و در دیگچه دیگر زیره ریخته و پارچه دار چینی و غیره داده برنج گداز انداخته دم کنند و از بالا روغن داده پولوا در لنگری کند یخنی را جدا در چینی کنند

(۱۲) پختن یخنی پولوا شاهجہانی

گوشت حلوان، یک آثار گوشت جنس، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار معجز بادام، پنج داده جغرات، نیم آثار دار چینی، نیم دام قردنفل، نیم دام فلفل، یک ثادک، الایچی، نیم

برای کنند و سرخ نموده دو پیازه اذدازد اذدک شوربه برای لعاب اذدازد چون جوش کرده اذدک لعاب باقی مانده مصالحه اذدک سائیده دهند و برنج را در آب نیم جوش کرده مصالحه درست انداخته و در دیگچه دیگر دم کنند و از بالای روغن دهند چون پولاز در لنگری کنند دو پیازه را معه لعاب بالا کشند اگر پولاز شوربه خواهند گوشت را یخنی نیم جوش کرده شوربه برای پولاز بر آورده بگیرند و گوشت مصالحه داده بدستور مذکور دو پیازه یخنی سازند

(۹) پختن قرمه پولاز نوع دیگر

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه جغرات، پاژ آثار پیاز پاژ آثار ادرك، دو دمر کشنیز، یک دمر فلفل، یک، ثادک، نهک، سه دمر زیره سیاه، یک دمری - اول در روغن برای نموده جدا کنند و در روغن پارچه های گوشت بگهار دهند آب و کشنیز و نهک داده گداز کنند بعد از آن پیاز مذکور را در جغرات آمیخته بالای ته گوشت اذدازد چون یک جوش غوره زعفران و مصالحه سائیده برته انداخته برنج را نیم جوش کرده برته انداخته پاژ گهری آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و از دیگدان برگیرند

نوم دیگر بدستور مسطور دو پیازه کنند چون تیار شود بر روغن بیا میزد بر لنگری پولاز دهند و دو پیازه در روغن سرخ نموده بالای این دو پیازه ریخته بر لنگری پولاز گذارند

(۱۰) پختن یخنی پولاز ساده

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه دار چینی، دو ماشه جغرات، نیم پاژ فلفل، یک، ثادک، پیاز، پاژ آثار ادرك، کشنیز، یک دمر زیره

و نیم روغن اندازند و دم کنند بعد ازان روغن باقی داده از دیگران برگیرند و اگر نیم آثار گوشت را در شوربه یخنی نیم پخت اندک اندک آمیخته جوش دهند و پولای بپزد بهتر تیار شود

(۱۴) پختن رشته پولای

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار میدة ، یک نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک ذانک ادرك ، یک دام کشنیز ، یک دام شکر چینی ، سه پاؤ لیپون ، سه پاؤ نهک ، یک دام زیره سیاه ، یک دموی - اول گوشت را بدستور یخنی کنند بعد ازان شوربه جدا کرده از پارچه گذرانده معده گوشت از قردفل در روغن بگهار داده گوشت را از شوربه جدا نموده در دیگچه ته بسته مصالحه داده زیره انداخته برنج را نیم جوش نموده چاشنی تیار ساخته نیم آثار چاشنی در شوربه پرورده بته گوشت انداخته پاؤ گهوی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و میدة را خمیر کرده از گر مانده ؟ ساخته رشته بطرز آتش و عره ؟ کرده باریک تراشیده در گرما اندک سفت نموده در روغن بریان کرده در پاؤ آثار شیر انداخته چون شیر جذب شود وقتی که پولای در لنگری کشند بالا رشته معده شیره نهند

(۱۵) پختن زرد پولای

برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ شکر چینی ، نیم آثار زعفران ، پنج ماشه کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ پسته ، نیم پاؤ - اول شکر را شیر نموده زعفران ساقیده اندک روغن آمیخته نگاهدارند و برنج نیم جوش داده از زعفران رنگ نموده

دام پیاز، نیمه آثار ادرک، نیمه پاؤ - اول دو آثار گوشت جنس را پیاز و ادرک و نمک در روغن نیمه پاؤ و کشنیز نیمه وزن لعاب گرفته یخنی کنند و قتیکه نیم پخت شود گوشت حلوان اندازند جوش داده گوشت حلوان از شوربه جدا کنند و در اندک روغن از قرنفل و پیاز بریان کرده گوشت حلوان را بگهار دهند اندک ته و بالا دهند بعد ازان لعاب کشنیز باقی را دران اندازند و باز جغرات و بادام را سوده اندازند و گداز کنند چون لعاب اندک بمالد و گوشت گداز شود نیم مصالحه سائیده اندازند و نگاهدارند و شوربه از الاچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانده برنج را در آب جوش کرده در شوربه پرورده پارچه های یخنی در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالح و فلفل را درست کرده با کوفته زیر ته به ته ریخته برنج مذکور را بر ته داده پاؤ گهری آتش داده دم کنند از بالای روغن باقی اندازند و از دیگدان بر گیرند چون پولاؤ در لنگری کند یخنی حلوان محب لعاب بالا نهند

(۱۳) پختن قبولی خاصه

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن، پاؤ آثار دار چینی دو ماشه قرنفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام جغرات، پاؤ آثار زیره سیاه، یک دموی فلفل، یک تانک اول گوشت را پارچه نموده یخنی کرده از شوربه جدا کرده شوربه را از قرنفل و روغن بگهار داده پارچه یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج شسته بر ته گوشت داده از بالا شوربه داده آتش کنند چون نیم پخت شود اندک آب بمالد جغرات را پارچه گذرانده و عرق ادرک و لیمون

ماشه فلفل ، یک، فاذک، پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک، دام کشنیز ،
 یک، دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک، دموی - اول گوشت را
 بد ستور یخنی کرده معده گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده
 از پارچه گذرانده از کز ساخته کشتکی ترا شیده در گرما
 سخت نموده بعد از آن در روغن بریان نموده هرگاه که بریان شود
 از روغن بر آورده فواره آب دهند در دیگچه زیره ریخته گوشت
 راقه بسته نصف کشتکی برتبه گوشت انداخته مصالحه دهند و برنج
 را در آب نیم جوش کنند چون اندک جوش خورد کشتکی باقی
 را در برنج انداخته یک جوش دیگر دهند باز از آب جوش بر
 آورده برتبه گوشت کشتکی ها را انداخته از بالا شوربده تنک آب
 کنند که بالا برنج برسد چو شوربده خشک شود از بالا روغن
 دهند نموده بونث یک گوشت برنج نهاده در کنند

(۱۹) پختن کشتکی پولاؤ نوعی دیگر

گوشت ، یک، آثار برنج ، یک، آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار
 چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار
 ادرک ، یک، دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک، دام زیره سیاه ، یک، دموی .
 اول گوشت را پیاز و نمک و ادرک و روغن داده یخنی نموده
 پارچه گوشت جدا کرده شوربده از پارچه گذرانده گوشت و شوربده
 را از قرنفل در روغن بگهار داده میده را خمیر کرده از
 کز ساخته کشتکی تراشیده در گرما سخت نموده در روغن بریان
 کرده از روغن بر آورده از آب فواره داده در دیگچه زیره انداخته
 گوشت را سه بسته نصف کشتکی بالای گوشت گوشت نهاده مصالحه

در شیرۀ دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاز در لنگری کنند کشش و بادام و غیره میوه را در روغن بریان نموده بالای پولاز بریزند

(۱۶) پختن زرد پولاز تصرفی یعنی شکر پولاز

بردنج، یک. آثار روغن زرد، یک. نیم پاؤ قرنفل، سه ماشه شکر چینی، یک آثار الایچی، سه ماشه دار چینی، سه ماشه اول شیرۀ شکر کرده دار چینی و غیره ساقیده بیامیزند و اندک روغن دهند بعد ازان بردنج را نیم جوش نموده در شیرۀ انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی که مانده باشد گرم کرده بریزند اندک کشش در روغن بریان نموده چون پولاز کشند بالا ریزند

(۱۷) پختن کرمانی پولاز

گوشت، یک آثار بردنج یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، یک تانک پیماز، پاؤ آثار ادرك، یک دام کشنیز، یک دام نک، سه دام زیره، پنج دام. اول گوشت را پیماز و ادرك و نمک و روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذارند معه گوشت از قرنفل و روغن بگهار داده پاؤ گوشت را از شوربه جدا کرده در دیگچه که دسته مصالحه بر تهِ انداخته بردنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده بر تهِ گوشت انداخته پاؤ گهژی آتش داده دم کنند و زیره را تَمار شب در آب تر کنند بعد ازان از سنگ مالیده بردنج زیره بر آورده در روغن سرخ کرده معه روغن زیره وقت دم کردن بالا اندازند

(۱۸) پختن کشتکی پولاز

گوشت، یک. آثار بردنج، یک. آثار روغن زرد، نیم آثار میوه، یک. نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو

پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نهک ، دو دام زیره سیاه
 یک دمڑی اول گندم را در آب جوش کنند تا که شکم گندم پاره
 شود باز خشک کرده در آسیا دو پاره کنند مانند تهولی بعد ازان
 گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده از
 قرنفل در روغن بگهار دهند گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره
 داده بالای آن گوشت را سه بسته مصالح درست داده تهولی گندم
 مذکور را در روغن بریان کرده در شوربه گداز نموده و در وقت
 گداز اندک روغن دهند بر آورده برتبه گوشت گداز گذاشته پاؤ
 گهڑی آتش داده دم کنند و یک پاؤ روغن از بالا داخل نمایند و
 از دیگدان برگیرند و همین طور از میده کشتکی ساخته بطور
 کشتکی پولوا به پزند

(۲۲) پختن کلهو پولوا

گندم سبز ، یک آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار
 دار چینی ، دو ماشه الیچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک
 تاندک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نهک ، سه دام زیره سیاه ، یک
 دمڑی اول گندم را از خاک پننگول گرم کرده نیم بریان نموده
 نگاهدارند و گوشت یخنی کرده بدستور از پارچه گذرانده محض
 گوشت از قرنفل و روغن بگهار داده گوشت جدا کرده در دیگچه
 زیره ریخته گوشت سه بسته نیم روغن برتبه اندازند مصالحه
 دهند در شوربه گندم گداز نموده روغن باقی انداخته چوب
 گداز شود برتبه یخنی انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند بعد
 از چهار گهڑی از دیگدان برگیرند

دهند و بردنج جوش نموده شوربۀ به بردنج محله کشتکی باقی
 پرورده برتبه گوشت دهند پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا
 روغن دهند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده نیم آثار
 در شوربۀ داده پولائ دم کنند چون کشتکی در روغن بریان شود
 در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود نیم کشتکی برتبه دهند بدستور
 مذکور و نیم کشتکی را همراه بردنج در شوربۀ گداز کرده دم
 کنند و در روغن دهند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

(۲۰) پختن پولائ حبشی

گوشت ، یک آثار بردنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار
 ازار دانه ، پاؤ آثار سپیاری چهلپه ، دو دام دار چینی ، دو ماشۀ قردفل
 دو ماشۀ لایچی ، دو ماشۀ فافل ، یک ٹاذک پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک
 دام ادرك ، یک دام نمک ، نیم دام زیرۀ سیاه ، یک دمڑی اول گوشت را
 یخنی نموده شوربۀ از پارچہ گذرانده از قردفل در روغن بگهار دهند
 محله گوشت و باز گوشت جدا نموده زیرۀ را در دیگچہ انداخته از یخنی
 تہ بسته و شیرۀ ازار دانه کرده سپیاری سوخته موافق رنگ داخل
 کرده و شیرۀ یک لیمون و شیرۀ مذکور در شوربۀ داخل کرده
 برتبه گوشت دو چمچہ شیرۀ انداخته بر آتش دهند کہ شیرۀ
 خشک شود و بعد ازاں بردنج را در آب نیم جوش کرده در شوربۀ
 گداز نموده برتبه گوشت انداخته یک هوای آتش داده دم کنند
 و بالا روغن دهند و میوہ را در روغن بریان نموده بالای پولائ
 ریزند کشمش دو نیم دام بادام دو نیم دام

(۲۱) پختن بازما پولائ

گندم ، یک آثار گوشت یک آثار ، روغن زرد ، نیم آثار دار
 چینی ، دو ماشۀ لایچی ، دو ماشۀ قردفل ، دو ماشۀ فافل ، یک ٹاذک

قرنفل، چهار ماشه الائچی، چهار ماشه فلفل، دو تادک پیاز، نیم پاؤ ادرک، سه دام جعفرات، نیم پاؤ کشنیز، دو دام زعفران، یک ماشه زیره سیاه، یک دم‌ژئی نمک، سه دام - اول گوشت را قیبه کرده باریک نموده در روغن بگهار نموده نمک و کشنیز انداخته دو پیازه نموده نیم آثار گوشت را نیم دام ادرک آمیخته بسایند مصالحه سائیده اندک سفیدی بیضه داده کوفته بسته در روغن بریان کرده مغز بیضه ها را از دست مالیده لت کرده و قیبه پیاز و ادرک و مصالحه آمیخته در روغن اندازند و از بالا سرپوش کرده اندک آب داده چو یک طرف پخته شود اندک زعفران داده مرغ را صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز مالیده پاؤ آثار قیبه دو پیازه را نمک و عرق ادرک و پیاز و مصالحه داده دهنگار نموده در شکم مرغ پر کرده برسینج بسته دار چینی و قرنفل و الائچی سائیده در اندک جعفرات آمیخته بر مرغ طلا نموده جعفرات و مصالحه و روغن و آب در هم نموده لعاب نموده وقت بریان کردن برسینج میداده باشند تا کباب تیار شود برنج را در آب نیم جوش نموده و پارچه دار چینی و قرنفل آمیخته آب جوش را جدا کرده در دیگچه برنج را بطور پولای دم نموده روغن انداخته بر لنگری بر آورده بالای هر سه کباب نهند

(۲۶) پختن قیمه پولای

گوشت یک آثار برنج، یک آثار روغن، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه فلفل، یک تادک پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام زیره سیاه، یک دم‌ژئی نمک، سه دام - اول گوشت را قیبه کرده در روغن پیاز

(۲۳) پختن سیر پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ سیر ،
 یک آثار دار چینی ، سه ماشه الاچی ، سه ماشه فلفل ، یک تانک
 پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دام کشمیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره
 سیاه ، یک دموی - اول گوشت را پیاز و ادرك و کشمیز و نمک و اندک
 سیر داده در روغن یخنی کنند و سیر باقی را تراشیده چهار گدوی
 همراه برنج در آب تر کرده نگاهدارند و شوربده از پارچه گذرانده
 بگهار دهند از قردفل و روغن و گوشت جدا کرده زیره را در دیگچه
 انداخته از بالا گوشت را تبه بسته مصالح داده برنج محه سیر
 برتبه گذرانده و از بالا شوربده یخنی داده دم کنند بعد از چهار
 گدوی از بالا روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

(۲۴) پختن عدس پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار عدس ، پاؤ آثار دار چینی ،
 دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز
 پاؤ آثار ادرك ، یک دام کشمیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ،
 یک دموی - اول گوشت را یخنی کرده شوربده از پارچه گذرانده
 محه گوشت بگهار قردفل در روغن داده از شوربده یخنی جدا کرده
 عدس را در آب جوش نموده در روغن بریان کرده در دیگچه
 زیره ریخته یخنی را تبه بسته مصالح داده یک گوشه نیم عدس
 مذکور نهاده برنج را نیم جوش نموده در شوربده عدس باقی
 پرورده برتبه یخنی انداخته پاؤ گدوی آتش داده دم کنند و از بالا روغن
 داده از دیگدان برگیرند

(۲۵) پختن کوکو پولاز

مرغ ، یک قطعه گوشت سه پاؤ ، بیضه مرغ ، هشت عدد
 برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه نیم پاؤ دار چینی ، چهار ماشه

چینی، نیم آثار لیمون، چهار عدد قرنفل، دو دمی بادیام، نیم پاؤ کشمش، نیم پاؤ جغرات، پاؤ آثار ادرك، دو دام کشمیز، دو دام نمک، دو دام اول گوشت را پیاز و ادرك و کشمیز و نمک روغن داده یخنی کنند شوربده در پارچه کرده از قرنفل بگهار داده یخنی از شوربده جدا کرده اندک شوربده شیر شکر کرده و شیر سه لیمون انداخته و پارچه یخنی و دو حصه روغن زعفران و نصف مصالحه درست و میوه همه شیر مذکور یکجا نهوده بر آتش دهند که جوش خورد تا که شیر در گوشت خشک شود اندک آب بماند یک لیمون داده برنج را در آب جوش داده در شوربده مصالحه و زیره داده برنج پرورده نهوده در دیگچه دیگر انداخته پولائو دم کنند جغرات و نمک آمیخته بگهار دهند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولائو در لنگری دهند یخنی را همه لعاب شیر بر پولائو دهند و اگر لعابدار خواهند که دار کنند چون شیر در گوشت خشک شود اندک بماند یک لیمون داده برنج نیم جوش نهوده در شوربده گوشت مصالحه درست گداز نهوده بالای یخنی مذکور انداخته پاؤ گهوی دم دهند بر انگاره ها باؤ از چهار طرف آتش انگاره ها جدا کنند و زیر دیگ آتش کم کنند که برنج از زیر همه شیرین شود از بالا نمکین بماند اگر چاشنی دار خواهند موافق پولائو هم کنند شکر چینی یک آثار لیمون نیم آثار

(۲۹) پختن لعابدار پولائو معه بادام و یخنی

برنج، دو آثار گوشت حلوان، دو نیم آثار گوشت جنس، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ قرنفل، دو دمی دار چینی، یک دمی فلفل

بریان نموده بگهار دهند آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصلحه و تر سازند و زعفران دهند برنج را در آب جوش کرده پارچه^۱ نیز مصلحه داده پولاز^۲ دم کنند چون پولاز در لنگری کشند دو پیازه بالای پولاز نهند و اگر دو پیازه سه بسته پولاز دم کنند بهتر شود

(۲۷) پختن متجنن پولاز

گوشت، یک نیمر آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیمر پاؤ زعفران، دو ماشه دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه شکر چینی، نیمر آثار مغز بادام، نیمر پاؤ کشمش، نیمر پاؤ پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دانه کشنیز، یک دانه نمک، دو دانه - اول گوشت را پیاز و ادرك و کشنیز و نمک و روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده معده گوشت از قردفل در روغن بگهار داده بعد ازان یخنی جدا کرده شکر در شوربه آمیخته و سه لیهمون داده جوش دهند و یخنی و مصلحه و زعفران سائیده در شوربه بیامیزند برنج را عرق لیهمون داده در آب نیمر جوش نموده در شوربه یخنی اندازند اما شوربه تنک آب بالای برنج شود و برنج ها را نمکیں کنند داخل شوربه کرده چون تیار شود در روغن دهند چون در لنگری کشند بادام و کشمش در روغن بریان کرده بر پولاز بریزند

(۲۸) پختن متجنن پولاز لعابدار

گوشت، یک نیمر آثار برنج، یک آثار زعفران، یک ماشه روغن زرد، نیمر آثار دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه شکر

لعاب خشک شود مصالحه و زیره بر گوشت مذکور انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست به ته داده پاؤ گهڑی آتش داده و سیر مذکور پخته نیز انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند.

(۳۱) پختن انبلی پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار تمر هندی ، نیم آثار شکر چینى ، نیم آثار دار چینى ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل ، یک دمڑی الایچی ، یک دمڑی نمک ، یک نیم پاؤ پیاز ، یک نیم پاؤ زیره سیاه ، یک دمڑی سیر ، پنج دام جغرات ، دو نیم پاؤ اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرك و سیر پنج دام داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار داده اندک ته و بالا کنند بعد ازان جغرات آمیخته گداز کنند چون لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه ساقیده اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر ماده گاؤ جوشانیده چون پخته شود اندازند و شوربه از الایچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانده و برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست بر ته داده پاؤ گهڑی آتش دهند و سیر مذکور پخته انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند.

(۳۲) پختن قبولی اسلام خانى

برنج ، پنج آثار سیر^۱ ، یک آثار شیر گاؤ ، سه آثار گوشت حلوان ، پنج آثار گوشت جنس ، دو آثار روغن زرد ، یک آثار و

یک دموی زیره سیاه، یک دموی بسته، نیم پاؤ بادام، نیم پاؤ آثار نمک، پاؤ آثار ادرك، سه دام پياز، پاؤ آثار سير خشک، دو دام لیمون، نیم پاؤ جعفرات، یک آثار الایچی، یک دموی اول گوشت بدستور یخنی کرده باز جدا نموده و شوربه را با جعفرات آمیخته از پارچه گذرانده و پلیس و برنج و سير و بادام سه دام را لعاب نموده در شوربه بپا میزند و از قردفل در روغن بگهار داده محبت گوشت یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده و در دیگچه زیره ریخته گریشت راتنه بسته مصالح داده دو دام بادام را در روغن بریان کرده لعاب ساقیده بر تنه یخنی اندازند و بر آتش نهند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه مذکور پرورده بر تنه انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا در روغن بریان محبت بسته بادام کرده دهند و از دیگدان برگیرند

(۳۰) پختن قبولی بهوری

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو دموی قردفل، دو ماشه فلفل، گرد یک شانک پياز، دو آثار ادرك، یک دام کشنیز، یک دام کشمش، نیم پاؤ نمک، یک دام اول گوشت را بدستور یخنی نیم آثار پياز و ادرك و کشنیز و روغن و نمک داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار داده و پياز باقی را در همه روغن بریان کرده از روغن جدا کرده نیم پياز بریان و نیم روغن و پارچه یخنی با هم بر آتش نهند و تنه و بالا نموده بادام را در روغن بریان نموده لعاب ساقیده اندازند چون

چهار چمچه شوربه در یخنی داده بر آتش نهند چون شوربه خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه باقی پرورده برتبه انداخته یک هوائی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولوا در انگری کشند کشفش را در روغن بریان کرده بالا پولوا^۱ اددازند .

(۲۴) پختن بادنجان پولوا

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار باد نجان ، یک آثار دار چینی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه فافل ، یک ثاذک پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام کشنیز ، یک دام زیره سیاه ، یک دمیڑی زعفران ، یک ماشه نمک ، سه دام - اول سه پاؤ گوشت را یخنی بدستور نموده شوربه از پارچه گزرانده محبت یخنی بگهار داده و پاؤ آثار گوشت قیمت کرده در روغن و پیاز بریان بگهار داده و آب جوش و نمک و کشنیز داده تده و بالا نموده آب دیگر انداخته گداز نمایند مصالحه و زعفران انداخته دهنکار نموده و باد نجان را خالی کرده از نوک کارد سوراخها نموده نمک ریزند بعد ازان از آب شسته در روغن نیم بریان نموده دو پیازه دران پرکرده باز در روغن و نمک بریان نمایند که سرخ شود از قردفل بگهار داده و یک لیمو و آب نمک و نمک انداخته چون آب خشک شود نگاهدارند برنج را در آب نیم جوش نموده در دیگچه^۲ دیگر یخنی را تده بسته و پایان یخنی زیره داده و بالا مصالحه داده برنج برتبه انداخته یک هوائی آتش داده دم کنند و بالا روغن دهند چون در انگری کشند باد نجان

یکپاؤ قردنفل ، یک دمڑی دار چیننی ، یک دمڑی الایچی ، یک دمڑی زیره سیاه ، یک دمڑی فلفل ، یک دمڑی نمک ، یک نیم پاؤ پیازه خشک ، نیم پاؤ سیر ، پنج دام جغرات ، دو نیم پاؤ هبه ، چهارده آثار - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرك و سیر پنج دام داده یخنی کنند و شوربه از پارچه گذرانده از قردنفل در روغن بگهار داده اندک ته و بالا کنند بعد از آن جغرات انداخته گداز کنند چون لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه ساقیده اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر ماده گاؤ جوشانیده چون پخته شود اندازند شوربه از الایچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانده و بردنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه هاله مصالح و فلفل درست برده داده پاؤ گهڑی آتش داده و سیر مذکور پخته پنیر انداخته در کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند -

(۲۳) پختن انبلی پولاول نوع دیگر

گوشت ، یک آثار بردنج ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار تهر هندی ، نیم آثار شکر چیننی ، نیم آثار دار چیننی ، دو ماشه قردنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، چهار ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دام کشمیز ، یک دام کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دام اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را جامه بیژ نموده با یخنی بگهار داده بعد از آن گوشت را جدا کرده تهر هندی را در شوربه بمانند و شکر آمیخته از پارچه گذرانده یک جوش دهند و در دیگچه زیره انداخته یخنی را ته بسته مصالح داده

خواهند و قتیکه پولاز در روغن بریان شود چاشنی عقب اندازند و بر آتش که نهند چاشنی خشک شود و روغن بماند چاشنی باقی را در شوربه یخنی آمیخته بدستور پولاز دم کنند شکر چینی سه پاؤ لیبرن سه پاؤ

(۲۶) پختن انول پولاز

حلوان، یک مکراس، بوزن دو آثار برنج، دو آثار روغن، یک آثار دار چینی، پنج ماشه قردفل، پنج ماشه لایچی، پنج ماشه مغز بادام، نیم پاؤ پیاز، پاؤ آثار ادرک، نیم پاؤ فلفل، یک ثاذک کشنیز، نیم پاؤ جغرات، پاؤ آثار نمک، شش دام زیره، نیم دام اول حلوان را از آب گرم آمله کرده شکم دوخته از جانب دبر دم داده دبر را نیز دوخته بعد از آن بند بند جدا کرده درجغرات بشویند و بدستور یخنی کنند چون نیم پخت شود جدا کرده در روغن پیاز بگهار داده و بادام در روغن بریان نموده کشنیز سوده در لعاب ساخته در پارچه یخنی اندازند و قردفل دار چینی درست انداخته جوش دهند لعاب در یخنی اندازند چون جذب شود از دیگدان برگیرند و شوربه یخنی را در پارچه گهرانده از قردفل و دار چینی درست بگهار داده یخنی را باز نیم جوش در شوربه گداز کرده قردفل و دار چینی درست پارچه انداخته پولاز دم کنند از بالا روغن دهند چون پولاز در لنگری کشند یخنی مذکور بالا نهند.

(۲۷) پختن نخودی پولاز کوفته

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، دو نیم پاؤ زعفران، یک ماشه شنگرف، یک ماشه ساک سوده، دو ماشه

را بالا گذارند و اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار باد نجان چاشنی
عقب اندازند و زعفران نیز اندازند چون چاشنی جذب کند
نگاهدارند و چاشنی باقی را در شوربه یغنی آمیخته پولای دم کنند
شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار

(۳۰) پختن ملاحی پولای نوع دیگر

گوشت، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ دار چینی،
چهار ماشه فلفل، یک شاذک جغرات، پاؤ آثار ادرک، یک دام
کشنیز، یک دام نمک، چهار دام میده، نیم پاؤ بیضه مرغ،
پنج عدد زیره سیاه، یک دمزی - اول نیم گوشت را پارچه یغنی
نموده نمک و عرق ادرک داده نگاهدارند بعد از یک پهر جغرات
بمالند و در پنج دام روغن پیاز بریان کرده گوشت را بگهار داده
کشنیز داده ته و بالا کرده چون آب جغرات خشک شود گوشت
گداز کرده میده در آب حل کرده از پارچه گذرانده و مصالحه
و نمک و سفیدی بیضه آمیخته بر پارچه هاه گوشت طلا نموده از روغن
بریان کرده در یک پاؤ روغن کباب را نگاه دارند باقی گوشت
را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک در روغن یغنی کرده شوربه از
پارچه گذرانده از قردفل در پنج دام روغن بگهار داده برنج را نیم
جوش کرده در شوربه آورده زیره در دیگچه انداخته یغنی را ته
بسته مصالحه داده برته اندازند یک هوائ آتش داده دم کنند
و از بالا روغن باقی آثار که در کباب طلایی باقی بوده آن را از
بالا داده در لنگری کشند بالا یغنی طلادی گذارند اگر چاشنی دار

دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، دو دام نهک ، سه دام زیره سیاه ، یک دهمڑی - اول گوشت را بدستور یغنی کرده از شوربه جدا نمایند و شوربه را با جغرات آمیخته از پارچه گذرانده و پلیو برنج و شیر بادام سه دام را لعاب نموده در شوربه بیامیزند و از قردفل در روغن بگهار داده معده گوشت یک جوش داده یغنی را باز جدا کرده در دیگچه زیره انداخته گوشت را سه بسته مصالح داده دو دام بادام را در روغن بریان کرده لعاب ساقیده برته یغنی اندازند و بر آتش نهند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه مذکور پرورده برته انداخته یک هواله آتش داده دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۳۹) پختن گیلانی پولاول

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه لاقچی ، دو ماشه فلفل ، یک تاذک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام بادام ، نیم پاؤ جغرات ، نیم پاؤ سیر ، نیم آثار کشنیز ، دو دام نهک ، نیم دام زیره سیاه ، یک دهمڑی - اول گوشت را بدستور یغنی کرده اندک شوربه و جغرات و سیر پاؤ آثار در پارچه گذرانده و پلیو برنج آمیخته در نصف روغن از قردفل بگهار داده پارچه یغنی اندازند و نصف مصالحه ساقیده بادام در روغن آمیخته بریان کرده ساقیده لعاب پرورده اندازند که جغرات در گوشت خشک شده اندک بماند برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه باقی با قردفل و دار چینی و زیره آمیخته پرورده کرده در دیگچه انداخته پولاول دم کنند و بگهار سیر باقی دهند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولاول در اندگری کشند

دار چینی، چهار ماشه قردفل چهار ماشه الایچی، چهار ماشه بیضه مرغ، یک عدد پیاز، نیم آثار ادرک، دو دام - فلفل، دو دام بادام، نیم پاؤ کشمیر، دو دام میده، دو دام چربی بز، نیم دام قیهه گوشت خام، دو دام نمک، چهار دام زیره سیاه، یک دمزی اول گوشت یک آثار بدستور یخنی کرده از قردفل در روغن بگهار داده باز گوشت از شوربه جدا کرده در دیگچه زیره ریخته گوشت را تبه بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز کرده یک هوا آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و نیم آثار گوشت باقی را قیهه کرده دو پیازه نموده بعد از گداز شدن از سنگ سائیده پیاز دو دام ادرک دو دام همراه بسایند و سفیدی بیضه مرغ دهند و قیهه گوشت خام و چربی بز و مصالحه نیز با او یکسان کنند چهار رنگ کرده گولی ها بهقدار نخود بندند بعد از آن در روغن بریان کنند باز در قردفل و روغن بگهار دهند و بادام بریان نموده لعاب سائیده اندازند و اندک مصالحه دهند چون لعاب خشک شود اندک بپزند از دیگدان فروگیرند چون پولاول در لنگری کشند نخود بریان کرده را بالا پولاول اندازند و اگر چاشنی دار خواهند دو حصه شیر در شوربه آمیخته پولاول دم کنند و یک حصه چاشنی همراه لعاب بادام در نخودی دهند چون خشک شود بر روغن بپایند بشرح دستور بالا پولاول برگیرند شکر چینی سه پاؤ لیمو سه پاؤ

۲ (۳۸) پختن معلوم پولاول

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ جعفرات شیرین، دو آثار بادام، پنج دام دار چینی، دو ماشه قردفل

پرورده دم کنند و روغن اندازند چون پولاز در لنگری کشند بیضه ها را دو پیازه بالا گذارند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار بابیضه در روغن بریان نهوده در اندک چاشنی گداز کنند و جدا کرده نگاهدارند و پولاز دم کنند و دو پیازه نهوده بالا نهند

(۴۰) ایضا پختن شیرازی پولاز

گوشت، یک. آثار برنج یک. آثار روغن زرد، یک. نیم پاؤ بیضه مرغ، پنج عدد دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الانچی دو ماشه فلفل، یک. تانک. پیاز، پاؤ آثار ادرك.، یک. عدد کشنیز، دو یک دام خوبانی، دو دام بادام، دو دام کشمش، دو دام پسته، دو دام زیره سیاه، یک. دمرئی. اول گوشت را از پارچه گذرانده با گوشت بگهار داده باز گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره داده یخنی بسته مصالحه داده برنج نیم جوش نهوده در شوربه گداز کرده برتخ گذارند و یک. هوائ آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیبه نهوده در روغن بریان کرده بگهار داده نمک و کشنیز انداخته ته و بالا نهوده دو پیازه کنند و میوه مذکور و سفیدی بیضه و مصالحه ساقیدیه دو پیازه آمیخته در طبق ته بسته از زردی بیضه درگس بسته بر آتش دهند که پخته شود چون پولاز در لنگری کشند دو پیازه درگسی را بالا پولاز گذارند و اگر چاشنی دار کنند چاشنی تار بند نهوده دو حصه در شوربه یخنی داده دم کنند و یک. حصه در درگسی دهند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار

(۴۱) ایضا پختن شیر و شکر پولاز

گوشت، یک. آثار برنج، یک. آثار روغن زرد، یک. نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک. تانک. پیاز،

یخنی را محله لعاب بالا گذرانده با خشک به روغن گیلانی کنند و پاؤ آثار سیر در آب جوش برنج دهند یخنی بدستور مذکور کنند و اگر ته دار کنند برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه یخنی پرورده چون جغرات و لعاب بادام در پارچه های گوشت خشک شود و اندک بماند برنج را برته داده بر انگاره های اندک دم کنند بالا هر چهار طرف انگاره ها جدا گذارند و زیر دیگچه شعله آتش بدهند و از بالا بهار بگهار شیر و روغن دهند

(۴۰) پختن کنک پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دانه بیضه مرغ ، پنج عدد کشنیز ، دو دانه چربی بز ، نیم دانه نمک ، سه دانه زیره سیاه ، یک دانه اول سه پاؤ گوشت را پیاز و ادرك و غیره بدستور داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده بگهار دهند و پاؤ آثار گوشت را قیمة کرده و نیم پخت خام کرده چربی بز آمیخته از سنگ بسایند و بیضه را جوش نموده قیبه را بر بیضه طلا کرده در روغن بریان کنند و در دیگچه یخنی ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده ته داده یک هوا آتش داده دم کنند بعد ازاں بیضه مرغ مذکور بالا برنج گذاشته از بالا روغن دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی در شوربه آمیخته برنج پرورده اندک شیر چاشنی برته داده بیضه در روغن بریان نموده برته گوشت داشته آتش دهند چون چاشنی در یخنی و بیضه خشک شود برنج

گذاشته یک هوائی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و یک آثار گوشت را قیحه باریک کرده پنج دام روغن با پیاز بگهار داده آب و کشنیز و نمک داده دو پیازه سفید کنند پیاز و ادک آمیخته در سنگ سائیده نصف مصالحه دهند سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریان نموده چون کوب ساخته و کشمش در شکم گوی قیحه داده بمقدار لقمه بنهند و در روغن بریان کرده دو دام بادام را در روغن بریان کرده سائیده و اندک شوربه یخنی آمیخته در پنج دام روغن از قردفل بگهار داده گوی قیحه مذکور محبت لعاب بالائیه پولوا اندازند

(۳۳) ایضا پختن کلو پولوا

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ برنج ، نیم آثار روغن زرد ، نیم آثار کدو ، یک عدد دار چینی ، سه ماشه الاچنی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه فلفل ، یک تانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، چهار دام زیره سیاه ، یک دموی لیمون ، یک عدد - اول گوشت سه پاؤ را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده با یخنی بگهار داده و یخنی را در دیگچه زیره ریخته سه بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده برتخ گوشت انداخته یک هوائی آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده نیم آثار گوشت قیحه نموده دو پیازه سفید ساخته کدو را از میان خالی کرده و از نوک کارد سوراخها نموده نمک زده و مصالحه و زعفران مالیده در روغن بریان کرده و دو پیازه را عرق لیمون داده و زعفران و مصالحه سوده آمیخته و دهندار داده در کدو پر کرده باز در روغن بریان نموده چون پولوا در انگری کشند و از بالا گذارند

پاؤ آثار ادرک ، دو دام شیر ، دو آثار شکر چینی ، دو آثار کشمش ،
 پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام نمک ، یک دام - اول گوشت
 را بدستور یخنی تنک آب نموده از پارچه گذرانده بگهار داده و
 شیر مذکور را جوش کرده تاکه سه پاؤ بماند برنج را نیم جوش
 کرده در شیر اندازند و آتش کنند چون شیر خشک شود شوربه
 داده گداز کنند و یخنی در دیگچه تنه بسته مصالحه داده برنج
 مذکور انداخته یک هواله آتش داده دم کنند و از بالا روغن
 دهند و میوه را بریان نموده چون پولاول در لنگری کشند بالا گذارند
 اگر چاشنی دار خواهند شکر در شوربه آمیخته پولاول دم کنند
 و اگر لعابدار خواهند پارچه یخنی را از قردفل بگهار داده اول
 شیر اندازند چون شیر خشک شود لعاب کشنیز و بادام در روغن
 بریان نموده لعاب سائیده و مصالحه درست انداخته برنج را نیم
 جوش کرده از شوربه و مصالحه پولاول داده دم کرده چون پولاول
 مذکور در لنگری کشند یخنی محله لعاب بالا گذارند

(۴۲) پختن لقمه پولاول

گوشت ، دو آثار روغن زرد ، یک آثار برنج ، یک آثار دار
 چینی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تانک کشمش ، پاؤ
 آثار بادام ، پاؤ آثار پسته ، پاؤ آثار ادرک ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار
 میده ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد آرد نخود بریان ، دو دام
 کشنیز ، دو دام نمک ، پنج دام زیره سیاه ، یک دمزی - اول یک
 آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردفل
 و روغن بگهار داده و زیره در دیگچه ریخته تنه بسته مصالحه داده
 برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه پرورده برته گوشت

په‌پار داده پارچه‌هاے گوشت از شوربه جدا کرده نگاه‌دارند و نصف انبه را در شوربه انداخته گداز کنند و از دست بپا‌نند و از پارچه گ‌ذرانده شکر را شیره کرده نصف انبه را لوز کرده در آب جوش نموده در شیره شکر گداز کرده از شیره جدا نموده شیره در شوربه یخنی بیامیزند و برنج را نیم جوش در شوربه مذکور گداز کرده زیره را در دیگچه ریخته یخنی را ته بسته مصالحه انداخته دو قاشق شوربه شیرینی انداخته بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج مذکور انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند پولای در لنگری کشند لوز انبه شیرینی مذکور بالای پولای نهند و میوه را در روغن طلا نموده یعنی بریان کرده چهار پاره نموده بالا بریزند

(۴۶) ایضا پختن انناس پولای

انناس ، یک نیم آ‌ثار گوشت ، یک آ‌ثار روغن زرد ، یک نیم پای برنج ، یک آ‌ثار شکر چینی ، سه پای لیمو ، پای آ‌ثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه پیاز ، پای آ‌ثار الاچی ، دو ماشه ادرك ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام زیره سیاه ، یک دم‌ژی . اول در دیگچه آب انداخته بالای کهانچه بآتش نهند و بالای آن پارچه‌هاے انناس را از نوک کارد سوراخها کرده برکهانچه مذکور نهاده جوش دهند نیم آ‌ثار انناس را از همون آب شیره با شکر نموده در شیره گداز کنند و محله شیره اندک نگاه‌دارند و گوشت را پیاز و ادرك و نمک و کشنیز روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گ‌ذرانده محله گوشت از قردفل

(۴۴) ایضا پختن پوری پولاول

گوشت ، دو آثار بردنج ، یک. آثار روغن زرد ، یک. آثار دار چینی ، چهار ماشه الاچی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه فلفل ، دو تاذک. کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام میبد ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک. عدد ادرک ، نیم پاؤ نمک ، پنج دام زیره سیاه ، یک. دمرئی. اول گوشت را بدستور یخنی کرده در پارچه گذرانده بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده بردنج را در آب نیم جوش نموده و شوربه گداز ساخته برته انداخته یک. هوا آتش داده دم کنند و روغن از بالا دهند و نیم گوشت باقی را قیحه کرده و باریک نموده در پنج دام روغن با پیاز بگهار داده دو پیازه سفیدی خشک کنند و از سنگ بسایند و سفیدی بیضه مرغ و میبد آمیخته نمک خمیر کنند و پوری باریک سازند پسته و بادام بریای نموده چوکوب کرده کشمش هر سه را در شکم پوری داده از هر چهار طرف پوری بند نموده در روغن کرده بالا پولاول گذارند و از دیگدان برگیرند

(۴۵) ایضا پختن اذبه پولاول

گوشت ، یک آثار بردنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ ادرک ، یک دام فلفل ، یک تاذک انبه خام ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام پسته ، نیم پاؤ مغز بادام ، نیم پاؤ کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دام زیره سیاه ، یک دمرئی. اول گوشت را یخنی نموده شوربه را از پارچه گذرانده معده گوشت

(۳۸) ایضا پختن نارنگی پولاً

گوشت، یک و نیم آثار برنج، یک آثار روغن، سه آثار زعفران، یک ماشه شنگرف، یک ماشه دار چینی، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه الاچی، چهار ماشه شکر چینی، سه پاؤ فلفل، یک تانک لیمون، سه پاؤ بیضه مرغ، یک عدد پیاز، نیم آثار ادرک، دو دام بادام، دو نیم دام کشمش، دو نیم دام پسته، دو نیم دام آرد نخود بریان، یک دام نهک، دو دام زیره سیاه، یک دهری. اول نیم آثار گوشت را پخت نموده مصالحه ساقیده بپامیزند و از سنگ بسایند آرد نخود بریان و سفیدی بیضه و اندک روغن و پیاز و ادرک داده بحرق یک لیمون آمیخته لت کنند پوری ساخته میوه را در شکم پوری داده صورت نارنگی بندند و از آدجا آب گرم سخت نموده در روغن بریان نموده و پاؤ آثار شیره شکر انداخته بالا رنگ زعفران و شنگرف یکسان کرده برو اندازند که رنگ کمبود شود چون چاشنی خشک شود یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده محله گوشت از قردفل در روغن بگهار داده نیم آثار شیره شکر در شوربه آمیخته در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده دو قاشق شوربه شیرین انداخته بر آتش نهند که شوربه در گوشت خشک شود بعد ازان برنج را نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برته یخنی انداخته پاؤ گهری آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاً در لنگری کشند نارنگی بالا گذارند

(۳۹) ایضا پختن سموسه پولاً

گوشت نیم آثار برنج یک آثار روغن زرد سه پاؤ دار چینی چهار ماشه قردفل چهار ماشه بیضه مرغ یک عدد فلفل یک تانک

در روغن بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته و مصالحه داده و شیره باقی را در شوربه یخنی بیامیزند و یک آثار انناس که باقی مانده را عرق پرورده در شوربه اندازند و دو قاشق شوربه برته یخنی انداخته بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده بر ته گوشت انداخته یک هواژه آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چوں پولاز در انگری کشند پارچه انناس محله شیره بالا نهند

(۴۷) ایضا پختن کیله پولاز

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار کیله نیم پخت، دو عدد دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه شکر چینی، نیم آثار لیمون، نیم آثار ادک، دو دانه نمک، یک دانه کشنیز، یک دانه زیره سیاه، یک دانه می - اول گوشت را بدستور یخنی کرده و شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن محله گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده نیم آثار شکر و نیم آثار لیمون را چاشنی نموده در شوربه یخنی را دو قاشق شیره انداخته بر آتش نهند چوں شیره جذب شود در باقی شیره چاشنی کیله ها بریده تر کرده نگاهدارند و برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گداز نموده بر ته یخنی انداخته یک هواژه آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و کیله مع چاشنی بالا پولاز نهند

پپیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام چقندر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار پالک ، نیم آثار کشنیز ، نیم آثار نمک ، سه دام کشنیز خشک ، یک دام دال موندگ ، و دغود و عدس ، هر سه پاؤ - اول گوشت را پارچه کرده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده هر سه دال اندازند اندک ته و بالا کرده کشنیز اندازند بعد از موافق شوربه پولاز آب دهند چقندر و غیره ادرک انداخته گداز نموده و گوشت و چقندر و غیره از شوربه جدا کرده شوربه را از پارچه گزرانده محض گوشت از قندفل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره بوزن یک دام ریخته و گوشت را ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه دار چینی سائیده انداخته و برنج را گداز ساخته برته گوشت اندازند و بالای برنج و چقندر و غیره و ساگ و کشنیز سبز داده یک هواقه آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

(۵۱) ایضا پختن سبز پولاز

گوشت ، یک و نیم آثار ساگ سوده ، یک و نیم آثار برنج ، یک آثار روغن ، دو نیم پاؤ دار چینی ، سه ماشه قندفل ، سه ماشه لاثچی ، سه ماشه فلفل ، یک تانگ پیاز ، نیم آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمزی اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را در پارچه گزرانده محض پارچه ها از قندفل در روغن بگهار داده و ساگ مذکور را قیبه نموده شسته در پارچه انداخته همانند عرق سبز او را در کشند در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده و پاؤ آثار ساگ برته نهند و برنج را آب نیم جوش نموده در شوربه مسطور بمحط ساگ باقی گداز ساخته بالای ته انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

برگ تنبول سی و پنج ورق پیاز نیم آژار میدهد نیم پاژ ادرک دو دام آرد نخود بریان دو دام کشنیز دو دام زیره سیاه یک دمزی نمک چهار دام - اول گوشت را پیاز و غیره داده یخنی کرده از پارچه گذرانده محله پارچه گوشت را از قردفل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را سه بسته مصالحه داده بردج را نیم جوش نهوده در شوربه گداز کرده برتخته انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و نیم آژار گوشت را قیحه کرده نیم پخت نهوده پیاز و ادرک و مصالحه داده از سنگ بسایند و آرد نخود و سفیدی بیضه در میده داخل کرده از اندک روغن و پیاز دهنکار داده در طبق پوری بده دار پان باریک سازند و بالای آن پان گذارند و باز پوری قیحه ساخته بریان دهند به همین طریق ده پرت کنند و از چهار طرف بند کنند بعد ازان بر دهن دیگچه صافی بسته بر صافی سهوسه ها را نهاده که بخار آب رسد زیر دیگچه آتش کنند که سهوسه سخت شود بعد ازان سهوسه را از سه طرف بکارد تراشیده و یک طرف درست نگاهدارند که ورق جدا نشوند و برگ تنبول را از میان جدا سازند و در روغن بریان کنند چون پولاز در لنگری کشند سهوسه ها را بالا نهاده بکار بردد اگر چاشنی دار خواهند سهوسه را در روغن بریان کرده در پاژ آژار چاشنی اندازند و بر آتش دهند که چاشنی در سهوسه ها خشک شود و نیم آژار در شوربه یخنی انداخته پولاز دم کنند لیهم سه پاژ شکر چینی سه پاژ

(۵۰) ایضا شولہ پولاز

گوشت، یک آژار بردج، یک آژار روغن، نیم آژار دار چینی، چهار ماشه الاچی، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه قردفل، یک تانک

پرورده چهار رنگ کنند برتبه یخنی جدا جدا دهاده یک هواچه آتش داده پولاز دم کنند و از بالا روغن دهند همه رنگ ها یکجا نموده در لنگری کشند پولاز زریں شود

(۵۲) پختن مقشر پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، یک نیم پاژ دار چینی ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک تاذک پیاز ، پاژ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام دال مودگ ، شسته ، پاژ آثار نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمزی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را سه بسته مصالحه داده نیم وزن دال برتبه اندازند و نیم وزن دال با برنج در آب نیم جوش نموده در شوربه گذرانده برتبه یخنی گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند

(۵۳) ایضا پختن نورانی پولاز

گوشت ، یک و نیم آثار روغن ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه پیاز ، پاژ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام بادنجان ، نیم آثار جغرات چکه ، نیم آثار فلفل ، یک تاذک نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمزی اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده در شوربه از پارچه گذرانده معه یخنی بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را سه بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گداز نموده برتبه گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاژ آثار گوشت را قیمة کرده در روغن و پیاز بگهار

۱ (۵۲) ایضا پختن کمتره پولاول

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ دار چینى ،
سه ماشه قردفل ، سه ماشه الاچى ، سه ماشه فلفل ، یک
ٹانک مغز بادام ، دو نیم دام ملائی ، پاؤ آثار شکر چینى ، پاؤ
آثار لیمون ، پاؤ آثار زعفران ، یک ماشه سپاری ، نیم دام شنگرف ،
یک ماشه پیاز ، یک آثار ادرك ، یک دام کشنیز ، یک دام نهک ،
چهار دام زیره سیاه ، یک دموی - اول گوشت را بدستور یخنى
کرده شوربه از پارچه گذرانده معده گوشت بگهار داده برنج را در
آب نیم جوش کرده در شوربه معده مصالحه پرورده پاؤ آثار برنج
در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پنج دام شکر و پنج
دام لیمون را چاشنى و زعفران بیامیزند رنگ زرد کرده در پیاله
گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را از پنج دام شکر و
لیمون چاشنى کرده سپاری را سوخته و زعفران در روغن آمیخته
رنگ سبز کرده برنج نیز همکین نموده درین رنگ تر کرده در
پیاله گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را در پنج دام شکر آمیخته
در شنگرف رنگ سرخ در پیاله گلی نموده اندک دران شکر در هر پیاله بوزن
پنج دام و وزن لیمون هم بوزن پنج دام عالمگیری که بموجب این وزن
موافق نوشته بالای پوری میشود در دیگچه زیره ریخته یخنى را
تج بسته مصالحه داده برنج باقى برتبه انداخته یک هواى آتش
داده هر چهار پیاله رنگى بالاى پولاول نهاده دم کنند و از بالا روغن
دهند و اگر برنج را از آب نیم جوش نموده در شوربه یخنى

تا دو پاس تحمل کنند بعد کودلا را خالی کنند زعفران و دار چینی
 ساقیده در برنج آمیخته برنج را در کودلا تده دهند و بالای برنج
 و شکر دهند (و باز برنج دهند و باز شکر دهند) چون تده بده کودلا
 پر شود از بالا شیر کودلا دهند و دهن آن را از پوست همان بند
 کنند و در روغن بر آتش ذرم داده بریان کنند

(۲) پختن کپه کونلا

شکر را شیرده نموده رس کودلا و دار چینی و زعفران سوده
 بپامیزند اندک روغن دهند و برنج را در آب نیم جوش کرده
 در شیر پرورده در کودلا پر کرده دهن او از پوست همان بند کرده
 در روغن بریان کنند

(۳) پختن کپه گوشت

گوشت یک پاؤ آثار برنج ، پاؤ آثار روغن زرد ، یک آثار زعفران ، یک
 ماشه دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ،
 یک تانک پیاز ، دو دام ادرک ، نیم دام کشنیز ، نیم دام - اول
 گوشت را بحدار ذرود پارچه نموده نمک و عرق و ادرک قیبه
 و پیاز نیم دام و کشنیز و تمام مصالحه داده برنج را از آب و نمک
 شسته رنگ زعفران کرده اندک روغن آمیخته گوشت و برنج را
 در هم کرده سکنه بجزا صاف کرده زعفران سوده رنگ کرده گوشت
 و برنج را در آن پر کرده در روغن بریان کنند اندک اندک آب داده
 باشند و از سوزن سوراخها کرده باشند چون گداز شود برگیردد

(۴) ایضا پختن کپه کچڑی

گوشت ، نیم آثار برنج ، پاؤ آثار دال مودک مقشر پاؤ آثار
 روغن زرد ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه الایچی ،
 دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل ، یک تانک کشنیز ، یک دام پیاز ،

داده کشنیز و تنک آب داده دو پیازه خشک پر مصالحه کنند و بادنجان را صاف کرده نهک زده در بادنجان قیبه پر کرده و پاژ آثار گوشت را بادامی بریده در روغن و پیاز بگهار داده تده و بالا نموده آب و نهک کشنیز و بادنجان مذکور اندازند دو پیازه سفید پر مصالحه نموده چون پولای در لنگری کشند بادنجان را معهه دو پیازه بالا دهند و جغرات را پلایو برنج و سیر سائیده آمیخته از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار داده بالا همه اندازند و زعفران سائیده بریزند.

(۵۳) ایضا پختن کهچڑی پولای

گوشت ، یک آثار کهچڑی موندگ ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک کشنیز یک دمر پیاز ، پاژ آثار ادرک ، یک دمر نهک ، سه دمر زیره سیاه ، یک دمری - اول در روغن پیاز بریان نموده پارچهای گوشت را بگهار داده کشنیز و نهک و آب داده تده و بالا کرده باز از آب کشاده انداخته یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن معهه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را تده بسته مصالحه داده کهچڑی را در روغن بریان کرده در شوربه گداز نموده بر تده یخنی انداخته یک هواس آتش داده دمر کنند و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند و بکار برند

قسم هفتم در انواع پختن کهپه ها و یخنی

ها و کبابها نوع اول پختن کهپه ها

(۱) پختن نارنگی کوزلا

برنج ، یک آثار کوزلا ، ده عدد شکر چینی ، نیم آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، زعفران ، دو ماشه برنج را در آب تر کرده

(۲) ایضا پختن یخنی ملاحی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی
 دو ماشه قردفل ، دو ماشه بیضه مرغ ، یک عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرک ،
 یک دام جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ میده ،
 نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه نموده پیاز و ادرک و
 کشنیز داده در روغن یخنی تنگ آب کرده در روغن پیاز بریان
 نموده معده گوشت و شوربه بگهار داده و شوربه را از پارچه
 گذرانده و میده را مثل شهد سوده بعد ازان مصالحه
 سفیدی بیضه مرغ آمیخته پارچه یخنی را طلا ساخته در روغن
 بریان نموده بعد ازان در شوربه باقی یخنی آمیخته از قردفل
 بگهار داده و قردفل و دار چینی درست اندازد و لعاب کشنیز
 و بادام سائیده و پودینه انداخته چون لعاب خشک شود بر
 روغن بیاید از دیگدان برگیرند و از جغرات و عرق ادرک و نمک
 داده در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشنیز و نمک و آب
 انداخته دو پیازه کرده آب موافق گداز داده قردفل و دار چینی
 درست انداخته گداز کنند و باز شوربه را از پارچه گذرانده
 از قردفل و روغن بگهار داده بعد ازان از اندک شوربه میده را
 مثل شهد نمود مصالحه آمیخته بر پارچه یخنی گوشت طلا نموده
 در روغن بریان کرده بعد ازیں از شوربه باقی از قردفل بگهار
 داده مصالحه انداخته بد ستور مذکور بپزند

(۳) ایضا پختن اشکنی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه
 قردفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه ادرک ، یک دام دان

نیم پاؤ ادرک ، نیم دام نهک ، سه دام دهندش ، یک آثار اول
گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن بگهار داده آب و نهک و
کشنیز داده دو پیازه کنند کهچژی را در آب نیم جوش کرده در
دو پیازه آمیزند مصالحه و زعفران آمیخته سائیده در هم کنند
و دهندش را از میان خالی کرده از نوک کارد سوراخها کرده نهک
شسته باز نهک موافق مالیده در روغن نیم بریان کرده دو پیازه
کهچژی در و پر کرده و دهن دهندش را بند نموده بالای دهندش
مصالحه و زعفران بمالند و در روغن بریان نمایند بطریق کهپه او جهژی
بپزند تا که پخته شود

دوم پختن یخنی ها

(۱) پختن یخنی ساده

گوشت حلوان ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام
دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الیچی ، دو ماشه جغرات ، دو
آثار کشنیز ، نیم پاؤ پودینه ، یک دام نهک ، دو دام - اول گوشت را پیاز
و ادرک و کشنیز و نهک دار چینی در روغن داده یخنی کرده شوربه از پارچه
گذرانده محله گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده بعد ازیں
گوشت را از شوربه جدا کرده باز در روغن و پیاز بگهار داده
قرنفل و دار چینی درست اندازند و کشنیز را لعاب از شوربه
سائیده اندازند و پودینه دهند چون بر روغن بیاید لعاب در
گوشت خشک شود جغرات از پارچه گذرانده و یخنی را در جغرات
بیامیزند

نوع سوم پختن کباب های قسم بقسم

(۱) پختن کباب حریائی

گوشت، یک آثار بیضه مرغ، بست و پنج عدد روغن زرد، یک آثار دار چینی، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه الاچی، چهار ماشه فلفل، نیم دام زعفران، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرك، دو دام مهور، یک دام جغرات، پاؤ آثار کشنیز، چهار دام - اول گوشت پارچه بادامی نموده عرق ادرك و جغرات داده بمانند و در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشنیز و نمک داده و آب مقدار گداز داده تده و بالا کرده چون آب خشک شود و گداز شود یک حصه از مصالحه ساقیده اندازند و دو پیازه کنند و نگاهدارند و بیضه ها را از آب جوش نموده پوست دور کرده از کارد نیز بیضه ها را از درمیان دو پیازه اندک اندک سفیدی از دور کارد بیضه ها دور کنند پیاز پارچه مدور کرده یک پارچه پیاز و دیگر گوشت و یک پارچه بیضه بریس دستور بر سیخ کرده بر پارچه های گوشت زعفران سوده بمانند و بر پارچه های پیاز مهور بمانند رنگ بر آورده بر پارچه های بیضه مصالحه ساقیده بمانند و در روغن بریان نمایند و اندک اندک آب دهند نرم شود

(۲) پختن یکتله کباب ماهی

ماهی، یک آثار روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه جغرات، پاؤ آثار پیاز نیم ادرك، یک دام کشنیز، یک دام بادیاں،

بوز، یک آثار نمک، سه دام - اول گوشت را بد ستور یخنی کرده از قردفل و روغن بگهار داده یخنی را تراشیده در انگری کشند و حلقه پیاز خام در پارچه های نان اندازند و از بالا روغن داغ کرده اندازند

(۴) ایضا پختن نوبهار

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه پیاز، نیم آثار جغرات، سه آثار ادرک، یک دام نان روغنی، یک آثار نمک، دو دام اول گوشت را بد ستور یخنی کرده شوربه و جغرات در هر کرده و از پارچه گذرانده پیاز در روغن بریان کرده از روغن جدا کرده دو حصه در روغن جغرات را از قردفل بگهار دهند و پلیر برنج ساقیده از جغرات آمیخته چون خوب جوش خورد باز بگهار دهند چون باز بر جوش آید یخنی مثل ورق تراشیده و نان پارچه نموده در جغرات مذکور معه پیاز بریان اندازند چون جغرات خشک شود و اندک باقی ماند روغن و مصالحه داده برگیرند

(۵) ایضا پختن یخنی نو علیگر

گوشت، یک آثار شکر چینی، پاؤ آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی دو ماشه الایچی، چهار ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام جغرات، دو آثار کشنیز، نیم پاؤ پودینه، نمک، دو دام اول گوشت را پارچه کرده بر روغن و پیاز بگهار داده نمک و غیره بد ستور یخنی نموده چون گداز شود شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار داده شوربه معه گوشت و لعاب کشنیر و پودینه انداخته چون خشک شود بر روغن آید جغرات اندازند

پیاژ جمیع مصالحه داده با قیبه گوشت خام تنک کوفته یکسان کنند بطرز خمیر خاکینه و روغن پاژ آثار در پاتیل و سرپوش بالا دهند بر سرپوش هم بالا دهند و بر سرپوش آتش زکال دهند و پادیاں پاتیل آتش زکال دهند اگر در کڑاهی پخت باید که پادیاں که اندازدد و خمیر مثل کوفته سخت کنند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده کوفته بریاں نموده محله روغن در پاتیل چاشنی دهند تا چاشنی خشک شود

(۴) پختن ماهی کباب

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار جغرات ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه الاتچی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه زعفران ، یک ماشه فلفل ، یک تانک کشمش ، نیم پاژ گوشت ، پاژ آثار پیاژ ، پاژ آثار ادرك ، دو دام کشنیز ، نیم پاژ پادیاں ، دو دام زیره سیاه ، دو دام بیسن نخود ، نیم پاژ تیل کجند ، دو دام نمک دو دام - اول ماهی را صاف کرده از نوک کارد سوراخها نموده از آب شسته تیل مالیده دو گهژی توقف کنند باز از آب پادیاں و زیره بشویند بعد ازیں جغرات مالیده دو گهژی داشته باز از بیسن بشویند بعد ازیں نمک و آب و ادرك و پیاژ کوفته بماند و مصالحه دهند و در روغن پیاژ بریاں کرده قیبه گوشت را بگهار دهند باز نمک و کشنیز دو پیازه نموده در روغن و پیاژ بریاں کرده ادرك جغرات و کشمش و مصالحه و قیبه ادرك و پیاژ آمیخته دهندار نموده در شکم ماهی پر کنند و شکم بدوزند و بالای ماهی زعفران بمانند و در سیخ بسته از کباب استوار نموده بریاں کنند کباب جغرات در روغن وقت بریاں کردن باهم میداده باشند بطریق یکتکه کباب چوب تیار شود برگیرند

دو دام تیل کنجد، دو دام بیسن، نیم پاؤ زیره سیاه، دو دام نمک، دو دام - اول ماهی را یک تپه ورق ورق نموده از تیل بشویند بعد از آن از بادیان و زیره بشویند بعد از آن از بیسن و از جغرات بشویند و آب ادرك و نمک زنند بعد از آن مصلحه و اندک جغرات مالیده چربی بز را بطریق یکته ورق ورق نموده و یک تپه ماهی و یک تپه چربی تپه تپه سیخ کنند و چهار کهاج هر چهار طرف بسته آتش زکال (زغال) بریان کنند و با لعاب جغرات در روغن اندک آب میداده پاشند چون تیار شود در روغن داده برگردد

(۳) پختن کوفته شاهى ماهى

ماهى، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک ٹاذک کشنیز، یکدام پیشهی موندگ، دو دام دانه خشخاش ساقیده، دو دام آرد نفود بریان، دو دام جغرات، پاؤ آثار بادیان بریان، دو دام سفیدی بیضه مرغ، تیل کنجد، دو دام بادیان، دو دام زیره سیاه، دو دام بیسن نخود خام، نیم پاؤ نمک، دو دام - اول ماهی را صاف نموده بشویند بعد از آن نمک مالیده دو گهڑی توقف نموده بشویند بعد از آن از آب بادیان و زیره بشویند پس ازین به آرد نخود خام بشویند باز جغرات مالیده دو گهڑی توقف کرده باز بشویند بعد از آن گوشت ماهی را از خار پاک کنند که خار دروی نمادد کوفته قیبه کرده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه کرده بر آرند و از پشت کارد کوفته باریک کنند و پیشهی موندگ و خشخاش و آرد نخود بریان کرده و سفیدی بیضه و بادیان بر بالا و پنج دام قیبه گوشت خام نیک کوفته جغرات و قیبه ادرك و

چون خوب مغز بیضه ها قایم شود بر سیخ کشند از نوک کارد و یا بسوزن لبک سوراخها کنند و گوشت موازنه مذکور یخنی لعاب نموده لعاب آن را با لعاب بادام بریان سوده در آرد جغرات و اندک میده بهم آمیخته در روغن بگهار داده سیخ مذکور را بر آتش زکال گذاشته بدستور یک کباب لعاب مسطور بالا میدهد پاشند تا پخته تیار شود

(۷) ایضا پختن کباب شامی

گوشت ، یک ، آثار روغن زرد ، یک ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک ، تاذک ، بیضه مرغ ، یک ، عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک ، دام چربی بز ، یک ، دام جغرات ، نیم پاؤ قیمة گوشت خام ، نیم پاؤ بادیان بریان یک ، دام آرد نخود بریان ، یک ، دام نمک ، یک ، نیم دام - اول گوشت را قیمة کرده در اندک روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه خشک نموده قیمة پیاز و ادرك و قیمة چربی بز و قیمة گوشت خام این جمله یک جا کرده در آرد نخود بریان داده بادیان آمیخته بسایند مصالحه سوده در جغرات و سفیدی بیضه آمیخته یگانه بسته در روغن بریان کنند

(۸) ایضا پختن کباب

گوشت ، یک ، آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل ، یک ، تاذک ، پیاز ، نیم پاؤ ادرك ، یک ، دام کشنیز ، یک ، دام جغرات ، پاؤ آثار نمک ، یک ، نیم دام - اول گوشت را پارچه کلان نموده از پشت کارد یک رو کوفته نمک و عرق ادرك و پیاز مالیده و مصالحه سوده اندک جغرات و اندک روغن آمیخته دهنگار داده بر سیخ کشیده و بسته وقت بریان نمودن لعاب جغرات در روغن مصالحه میدهد پاشند چون تیار شود روغن داده از آتش

(۵) پختن ملاحی کباب

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار میدد ، نیم پاؤ دار
چینی ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک قردفل ، دو ماشه
پیاز ، نیم پاؤ ادوک ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام
بیضه مرغ ، دو عدد نمک ، دو دام - اول گوشت را بدستور پارچته
کلاں یکته کباب کرده نمک و عرق ادوک زنند بعد ازین جغرات
آمیخته و پیاز در پنج دام روغن بریان کرده گوشت را محه
جغرات بگهار داده ده و بالا کرده چون آب جغرات خشک شود کشنیز
انداخته آب موافق گداز دهند چون گداز شود شوربه اندک بهاد
شوربه را از پارچه گذرانده میدد را در شوربه مثل شهد نهوده و
سفیدی بیضه ها را مصالحه و نمک آمیخته بر پارچه های گوشت طلا کرده
در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی عقب تیار نهوده
کباب بریان کرده محه روغن در چاشنی اندازند و آتش کنند تا
چاشنی جذب شود چون بروغن آید از دیگدان برگیرد لیون پاؤ
آثار شکر چینی پاؤ آثار -

(۶) ایضا پختن کباب بیضه مرغ

بیضه مرغ ، ده عدد گوشت بز ، پاؤ آثار روغن زرد ، نیم
پاؤ دار چینی ، یک ماشه لایچی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه فلفل ،
یک تانک مغز بادام ، یک دام پیاز ، نیم پاؤ ادوک ، یک دام کشنیز ،
یک دام جغرات نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول بیضه ها را قدری سوراخ
کرده مغز بر آورده در پیاله کنند همه مصالحه سوده پیاز و ادوک را
قیحه باریک کرده با بیضه ها مذکور خوب لست کنند باز در بیضه ها
پیر کنند و از آرد دهن بند کرده در آب گرم جوش داده باز
از بخارات گرم پخت نهانند بطرز که آب درمیان بیضه ها درسد

(۱۰) ایضا پختن مرغ کباب

مرغ، یک قطعه گوشت، پاؤ آثار روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، سه ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ژانک پیاز، نیم پاؤ ادرک، نیم دامر کشنیز، نیم دامر جغرات، پاؤ آثار نمک، یک نیم دامر - اول گوشت را قیمة کرده در روغن پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه خشک ساخته مرغ را نمک و عرق ادرک و پیاز داده بهالند قیمة گوشت مذکور را نیم مصالحه آمیخته و بگهار داده در شکر مرغ پر نموده دوخته بر سیخ بسته مصالحه سوده با جغرات آمیخته بر مرغ طلا نمایند و قدری جغرات و مصالحه در روغن داده وقت بریان نمودن بالای کباب دهند چون تیار شود روغن داده برگیرند و بکار برند

(۱۱) ایضا پختن شاذی کباب

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ژانک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دامر جغرات، پاؤ آثار نمک، نیم دامر - اول گوشت را معده استخوان شاذی گرفته نمک و عرق ادرک مالیده بعد ازین در روغن پیاز بریان نموده در گوشت جغرات داده بگهار دهند آب کشنیز انداخته و بالا نموده چون گداز شود مصالحه داده از کهپاچ بر سیخ بسته بریان نمایند و شوربه باقی را در جغرات آمیخته وقت بریان کردن بر کباب میداده باشند چون پخته شود روغن داده برگیرند

برگیرند اگر اندک، قیمة و پیاز در روغن بریان کرده اندک، قیمة
 انبه هر دو را مصالحه آمیخته و دهنگار داده در پارچه ها نهاده بطرز
 قلیه سنجیده در سیخ کشند و لعاب بادام و جغرات را از اندک،
 میده آمیخته از قردفل چهار داده بر کباب وقت بریان کردن میداده
 باشند کباب قملی شود

(۹) ایضا پختن یکنه کباب خاصه که جبللی نرم و
 نازکی می شود

گوشت، یک، آثار کچهری^۲، ده ماشه دار چینی، دو ماشه لاتیچی، دو
 ماشه قردفل، دو ماشه کپاچی، چهار ماشه جغرات، چکه، نیم پاژ آب پیاز
 پخته، یک، دام آب ادرک، پخته، کشنیز بریان، یک، دام فلفل، یک، تادک،
 نهک، یک، نیم دام لیمون، دو عدد روغن، پنج دام - اول
 گوشت را یکنه کلان نموده و نهک داده بر سیخ کشند و بر آتش
 اخگر کباب سازند هنوز آب کباب خشک نشده باشد از سیخ بگیرند
 و فرود آورده همه مصالحه سوده در جغرات چکه آمیخته و هر
 دو آب ها با جغرات یکسان کرده با یکنه ها مخلوط کرده در بادیه
 سینی تا یکپاس توقف نمایند بعد ازیں بر سیخ کشند و از
 ریسمان خام پیچیده بر آتش زکال کباب نمایند آب لیمون و
 روغن یکسان کرده در یک چوب قدری پارچه بسته بکباب میداده
 باشند هر گاه که خشک شود باز تر کنند تا که پخته شود وقت
 بر سیخ کشیدن جمله مصالحه که با جغرات در و کباب تر مانده
 آن همه را بر لپ پ کرده باشند که نخیزد شود

(۱۳) ایضا پختن حسینی کباب

گوشت، یک آثار روغن، یک نیم پاؤ جغرات، و پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک تانگ ادرک، یک دام پیاز، نیم پاؤ کشنیز، یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده عرق ادرک و نمک مالیده در پنج دام روغن و پیاز بریان کرده گوشت را جغرات آمیخته بگهار دهند چون آب جغرات خشک شود کشنیز داده بقدر گداز آب داده بر سیخ ها خورد کشند و یک یک پارچه پیاز دهند و در روغن بریان کرده و مصالحه سوده بر سیخ کباب بریزند و اندک آب دهند که نرم شود

(۱۴) ایضا پختن قاز

قاز، یک قطعه گوشت بز، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک دام بادام، نیم پاؤ کشمش، نیم پاؤ کشنیز، پاؤ آثار ادرک، نیم پاؤ بادیان، دو دام زیره سیاه، دو دام جغرات، یک آثار صندل سوده، یک دام گل ملتانی نیم دام بیسن نخود، نیم پاؤ نمک، دو دام روغن زرد، پاؤ آثار - اول قاز را دو گهژی در آب گرم جوشیده قیحه کنند و از نوک کارد سوراخها زنند و بادیان و زیره سوده در آب حل کرده در پارچه گذارند دو گهژی قاز را درین آب دارند پس بشویند باز از بیسن بشویند و باز از پاؤ آثار جغرات بشویند و باز از صندل و گل ملتانی آب کرده بدستور مخمور دو گهژی تر کرده نگاهدارند و باز از نمک بشویند و بعد ازان قدره شیر و کشنیز پیاز سوده و ادرک ساقیده و نمک داده بمانند بعد ازیں گوشت را قیحه کرده در روغن پیاز

(۱۲) ایضا پختن گورک کباب

مرغ، یک قطعه روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، پنج ماشه
 الاچی، دو ماشه فلفل، یک تانک کشنیز، یک دام قردفل، دو
 ماشه پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام قیمة گوشت، پاؤ آثار زعفران،
 یک ماشه مرغ یا ماهی هرچه باشد صاف نموده و نمک و عرق
 ادرک داده پیاز مالیده نگاهدارند و قیمة گوشت را در روغن
 بریان کرده نمک و آب کشنیز دو پیازه خشک کرده مصالحه آمیخته
 در شکم مرغ پر نموده بالای مرغ مصالحه و زعفران سوده بمالند
 و در دیگ گلی از کپاچ بادس و از دار چینی سه بسته مرغ را بران تپه در
 دیگ گذاشته روغن اندازند بنوعی که از هر چهار طرف از دیگ
 مذکور جدا باشد به چسبید و از آرد ماش دهن دیگ مذکور بند
 نموده بالای دیگ از گل و پارچه لیپ کنند و در زمین کوب مقدار
 یک گز کنند بالای دیگ ما چک داده آتش کنند چون سوخته
 شود بر آورده کباب بگیرند و اگر از ماهی تیار نمایند مصالحه شستن
 ماهی آنچه در کباب ماهی مر قور شود از آن شسته بعد از آن ترتیب
 این کباب کنند

(۱۳) ایضا پختن قیمة کباب طرح بازار

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه
 قردفل، یک تانک الاچی، دو ماشه کشنیز، یک دام فلفل، یک
 تانک پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام نمک، نیم دام - اول گوشت
 را خوب قیمة نموده ادرک و پیاز مصالحه ساقیده اندک روغن
 آمیخته بر سیخ تیار کرده اندک بریان نموده از سیخ جدا ساخته
 و در پاتله روغن و آب داده گذارند چون آب خشک شود در
 روغن کباب سرخ گردد بگیرند

از گل پنبه‌گول لیپ مقدار یک انگشت بالا کرده و در دیگ گرم پخت نمایند چون گل لیپ سرخ شود دور نهوده گوشت ماهی را از خار دور کرده و پاک کرده از آرد نخود گوشت ماهی را لت نهوده بعد مصلحه سائیده و پیاز و سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریان و بادیان و جغرات آمیخته صورت پارچه ساخته اندک اندک آب در دیگچه کرده بالای آب از کاه فرش کرده پارچه‌ها ماهی بر کاه داشته آتش کنند چون پخت شود در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند در روغن بریان کرده چاشنی عقبش انداخته جوش دهند چون چاشنی خشک شود زعفران دهند و برگیرند

(۱۷) ایضا پختن توائی کباب

توائی ، یک آثار قیبه گوشت ، نیم آثار جغرات ، نیم پاؤ روغن ، نیم پاؤ ادرك ، یک دام دار چینی ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه کشنیز ، یک دام نهک ، دو دام اول توائی را از میان خالی کرده نهک زنند و قیبه گوشت دو پیازه نهوده در میان توائی کنند دهنگار داده برسین کنند یک کهچاچ برابر سینخ آراسته بسته طرز کباب آتش اندکشت دهند چون خشک شود مصلحه و اندک روغن درهم نهوده لعاب ساخته بر کباب میداده باشند چون لعاب بدین دستور طرح شود از آتش برگیرند در روغن دهند بهمین وجه کباب کدو و بادنجان خواسته باشند کنند و اگر باه رنگ و خیار بسازند جایز گردد

بریان کرده گوشت را بگهار داده دو پیازه خشک کرده و باقی پیاز در روغن بریان کرده کشمش و مصالحه ساقییده در پیاز در هم نهوده و در شکم قاز پر نهوده از رشته شکم قاز دوخته و بسته در آب جوش کنند و اگر پخته باشد جوش ندهند بعد ازیں بردنج و کشنیز و بادام بریان نهوده در همون آبجوش ساقییده جغرات و مصالحه و اندک روغن آمیخته لعاب کرده قاز را برسیخ بسته وقت بریان کردن این لعاب میداده باشند چون پخت شود روغن داده از آتش برگیرند ،

(۱۵) ایضا پختن کباب بطرز ماهی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، یک ماشه الائچی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام بیسن نخود ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه نهوده کرده بطرز ماهی کرده مصالحه و نمک داده در روغن و آب یکتها گذاز نهوده و جدا کرده از آرد نخود اندک مصالحه آمیخته مثل شهد از آب حل کرده بر کباب طلا نهوده در روغن بریان کرده بعد ازان در آب سیر غوطه داده برگیرند و یک گهڑی نگاهدارند و آرد نخود را از بالا دور کنند و بکار برند طرز ماهی میشود

(۱۶) ایضا پختن کباب ماهی نوع دیگر

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک کشنیز ، نیم پاؤ پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام زعفران ، یک ماشه بیضه مرغ ، یک عدد نخود بریان ، نیم پاؤ جغرات سه دام بیسن نخود پاؤ آثار بادیان ، یک دام نمک ، دو دام - اول ماهی را صاف نهوده

پاژ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام سیر ، یکدام بادیان
 دو دام زیره سیاه ، یک دام برنج ، نیم پاژ نمک ، سه دام
 اول گوشت را بدستور یخنی کرده و قتیکه گداز شود گندم را
 از آب یخنی پخته خوب گداز کرده در پارچه گذرانده در دیگچه
 انداخته بر دیگدان نهاده طرز نهاری بران دهن دیگچه بند
 نموده از قردفل و روغن بگهار داده چوبی یک جوش خورد
 یخنی را تار تار نموده در شیر گندم اندازند و هیزم از زیر
 دیگچه دور نموده بر آتش زکال جلد دم دهند که جوش خورد
 بعد از دو گهژی لت نهانند پس شیر و شیرۀ برنج پخته از
 پارچه گذرانده در دیگچه مذکور اندازند و لت کرده نمک دهند
 باز یک گهژی دم دهند و باز لت کرده بعدیکه لت کنند که
 مهرا شود بعد ازان در لنگری کشند و باز روغن باقی داغ نموده
 بالا اندازند دار چینی و قردفل سوده بران ریزند

(۳) ایضا پختن هریسه علس

گوشت ، نیم آثار دال عدس ، یک آثار روغن
 زرد ، سه پاژ برنج ، نیم پاژ جغرات ، دو دام
 دار چینی ، نیم دام قردفل ، چهار ماشۀ ادرک ، دو دام پیماز ، پاژ
 آثار کشنیز ، دو دام بادیان ، دو دام زیره سیاه دو دام ، نمک ، سه
 دام - اول گوشت را بدستور یخنی کرده گداز نموده دال مذکور
 به نمک جدا گداز کرده بگهار داده و برنج را خشکۀ پزنده و جغرات
 هر سه را در آب یخنی در پارچه گذرانده قردفل بگهار داده گوشت
 را تار تار نموده عرق ادرک و اندک دار چینی داده دران اندازند

قسم هشتم در انواع پختن هریسه ها و شش رنگها و خاکینها و سهوسه و پوری و شیرینی ها و غیره

نوع اول پختن هریسه ها

(۱) پختن هریسه بادشاهی

گندم شسته و کوفته ، یک آثار گوشت ، دو آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شیر ، پنج آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام سیر ، دو دام ادرک ، دو دام بادیان ، دو دام نهک ، سه دام زیره ، یک دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و سیر و کشنیز و دو دام روغن و نمک داده بادیان و زیره را یکته بسته انداخته یخنی موافق نهک کرده شوربه را از پارچه گذرانده از قرنفل و اندک روغن بگهار داده یخنی را تار تار نموده نگاهدارند و پنج آثار شیر و نیم آثار آب باهم یکجا کرده جوش نموده در دیگچه با گندم و طرز نهاری بران روی دیگچه بسته از پنج دام روغن و قرنفل بگهار داده چون یک جوش خورد گوشت مذکور معه شوربه بیامیزند و از زیر دیگچه همزم سوزان دور نمایند و برالگر نگاهداشته لب^۲ مدکم نمایند بعدیکه یکسای شود پس قرنفل و دار چینی بیامیزند و از بالا روغن داغ نموده اندازند و بکار برند

(۲) ایضا پختن هریسه ریشمین نوع دیگر

گندم کوفته و شسته ، یک آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک دام قرنفل ، چهار ماشه پیاز ،

پخته شود اندک مصالح و نمک بر مغز بیضه ها بریزند و اگر چاشنی دار خواهند همراه دو پیازه چاشنی داده بر ماهی توه تـه بسته بر آتش ملایم پخته سازند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۳) ایضا پختن شش رنگه سیب چاشنی دار

سیب ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شکر چینی ، پاؤ آثار لیموں ، نیم پاؤ زعفران ، یک ماشه کشمش ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، پنج عدد . اول سیب صاف نموده در آب جوش داده قیمة نموده نگاهدارد و شکر و لیموں را شیره کرده بر آتش جوش نموده در قیمة سیب اندازند و اندک روغن دهند بر آتش گداز کنند چون چاشنی خشک شود و اندک بماند زعفران داده باقی روغن را در ماهی توه قیمة مذکور ته بسته کشمش بریزند و مغز بیضه ها را درگسی بندند دار چینی و قردنفل و اندک نمک سوده بر وقت اندازند که پخته شود برگیرند

(۴) ایضا پختن شش رنگه سیب نمکی

سیب ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار پیاز ، نیم پاؤ ادرك ، یک دانه دار چینی ، یک ماشه قردنفل ، یک ماشه الاچی ، یک ماشه بیضه مرغ ، پنج عدد نمک ، یک دانه . اول سیب را صاف نموده در اندک آب جوش دهند چون تیار شود از چمچه کو بیده مصالح انداخته با روغن در ماهی توه نموده سیب را ته بسته مغز بیضه ها را اندک مصالح و نمک بریزند چون پخته شد از دیگران برگیرند

و از کفچه لت کرده چون در هم شود یک گه‌ژی دم داده لیکن براغفر جلد بگذارند و باز لت کرده یک گه‌ژی دیگر دم دهند و باز لت کنند تا که لت خورده یک ذات شود قردفل و دار چینی سوده بیامیزند و روغن داغ نموده بالا پیش اندازند و در لنگری کشند

نوع دوم پختن شش رنگها

(۱) پختن شش رنگ متعارف

پیاز، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار شکر چینی، یک نیم پاژ زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، یک تانک بیضه مرغ، پنج عدد اول پیاز را حلقه بریده در هم روغن بریان کرده چاشنی تیار نمود زعفران سوده آمیخته در پیاز داده تا و بالا کرده مصالح دهند و نیم روغن در ماهی توه که از بریان شده پیاز باقی مانده باشد تا بسته مغز بیضه ها را درگی بسته با دو پیازه بر آتش نهند لیکن جلد نباشد و کم هم نباشد چون بیضه پخته شود پیاز معه مصالحه و نمک سوده حصه رسد اندازند و در پیاز، هم نمک دهند و برگیردند

(۲) ایضا شش رنگ گوستی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار بیضه مرغ، پنج عدد دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه ادرك، یک دام کشنیز، یک دام پیاز، نیم پاژ نمک، دو دام. اول گوشت را قیبه نموده در روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار دهند و نمک کشنیز انداخته تا و بالا کرده چون گداز شود مصالح و زعفران اندازند دو پیازه کرده در ماهی توه تا بسته بالا و تا مغز بیضه ها را درگی بندند و آتش موافق دهند که بیضه ها

(۲) پختن خاکینه چاشنی دار

بیضه مرغ، ده عدد گوشت، پاؤ آثار روغن پاؤ آثار شکر چینی، پاؤ آثار لیمون، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، یک دام پیاز، نیم پاؤ کشنیز، دو دام نمک، یک دام - اول گوشت را قیمة کرده باریک نموده روغن و پیاز بریان کرده بگهار نموده نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالحه کرده مغز بیضه های مذکور آمیخته است کرده مصالحه باقی و قیمة ادرک و پیاز و زعفران آمیخته و روغن گرم انداخته بالای پاتیل سرپوش نهاده اندک آب دهند چون بریان شود چاشنی تیار نموده بر آتش دهند و خاکینه گرم را در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند

(۲) پختن خاکینه نوع دیگر

بیضه مرغ، پنج عدد روغن زرد، نیم پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار ادرک، یک دام پیاز، دو دام زعفران، یک ماشه کشنیز، نیم دام نمک، یک دام اول مغز بیضه ها را از دست است کرده اندک نمک و مصالحه و زعفران آمیخته در روغن گرم اندازند چون هر دو طرف بریان شود چاشنی تیار نموده عقب در خاکینه اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند و بکار برند

نوع چهارم پختن سموسه ها

(۱) پختن سموسه ورقی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار میوه، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک تاذک پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک دو دام

(۵) بیضا پختن شش رنگه بادنجان

بادنجان، یک. آثار روغن زرد، پاؤ آثار جغرات، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ بیضه مرغ، پنج عدد ادرک، یک دام دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک تانک انبه، نیم پاؤ و نمک، دو دام. اول باد نجان را صاف نموده در آب جوش داده بگو بند و نمک بپیمیزند و پنج دام روغن پیاز بریان نموده بگهار دهند بعد از پس جغرات و قیمة انبه اندازند چون تیار شود مصالح آمیخته پنج دام روغن در ماهی تویه اندازند باد نجان را که بسته مغز بیضه ها را نرگسی نموده بر آتش دهند اندک مصالح و نمک بر بیضه ها بریزند چون مغز بیضه ها پخته شود از دیگدان برگیرند به همین طرز توائی و کدو را تیار کرده اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات چاشنی دهند چون خشک شود در ماهی تویه به بندند بعد از آن پخت شدن در لنگری کشند شکر چینی پاؤ، آثار لیمو پاؤ آثار

نوع سوم پختن خاکینه ها

(۱) پختن خاکینه بیضه مرغ نمکی

بیضه مرغ، ده عدد روغن، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قردفل، یک ماشه الاچی، یک ماشه زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ کشنیز، یک دام نمک، یک دام فلفل، یک تانک آرد بادبان بریان نموده، یک دام اول مغز بیضه ها و مصالحه و قیمة و ادرک و پیاز را یکجا کرده از دست خوب انت کرده چون روغن خوب گرم شود بیضه انت کرده را در آن اندازند بالای پاتیل سرپوش کنند و آتش کنند اندک آب دهند چون بگو و پخته شود روی دیگر گردانند بطرف روغن کنند زعفران آب کرده اندازند و قتیکه تیار شود از دیگدان برگیرند

نوع پنجم پختن پوری ها

(۱) پختن پوری گوشت

گوشت، یک آثار میدۀ، یک آثار روغن، یک آثار دار چینی، دو ماشۀ قردفل، دو ماشۀ الایچی، دو ماشۀ فلفل، یک ژانگ پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دامر کشنیز، یک دامر دال بودت، نیم پاؤ - اول درمیان میدۀ پاؤ آثار روغن مالیدۀ اگر هوا گرم باشد هفت دامر روغن مالیدۀ خمیر سخت کردۀ گوشت را قیمة باریک نموده در روغن بگهار دادۀ آب و نمک و کشنیز دادۀ بدستور دو پیاز سفید پر مصالحه آمیخته دهند و در شکر پوری پر نموده در روغن بریان کنند و اگر دال خرد را در روغن و پیاز بگهار دادۀ دو پیاز پر مصالحه نموده دهند و در روغن بریان کنند جایز است

(۲) ایضا پختن پوری میدۀ شیرین میوه دار

میدۀ، یک آثار روغن زرد، یک آثار بادام، نیم پاؤ عرق ادرك، یک دامر پسته، نیم پاؤ نبات، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشۀ قردفل، دو ماشۀ الایچی، دو ماشۀ اول نبات را دانۀ دار ساخته قیمة پسته و بادام آمیخته و عرق ادرك دادۀ بدارند و میدۀ را پنج دامر روغن مالیدۀ از آب سرد خمیر کنند و پوری ساخته در شکر او دادۀ در روغن بریان کنند

(۳) پختن پوری میدۀ و جغرات

میدۀ، یک آثار روغن زرد، یک آثار جغرات چکۀ، نیم دامر اول میدۀ را جغرات مالیدۀ و پنج دامر روغن دهند و بهاند ادک آب گرم دهند چون بسته شود پنج دامر روغن دیگر دادۀ مشب دهند بعد پوری ساخته بر آتشی ملایم بریان نمایند

چربی بز، نیم پاژ - اول گوشت قیبه باریک کرده در روغن بریان نموده بگهار نموده بدستور مصالحه داده دو پیازه کنند و دهنکار داده نگاهدارند و میده را از آب و نمک خمیر سخت کنند و مشت بکر و دهند از بیلن پوری ساخته ساخته دهند اگر هوای گرم باشد چربی بز بر یک حصه و روغن دو حصه یکجا کرده بیامیزند اگر هوا سرد باشد پس چربی و روغن برابر اندازند و ساخته دهند و سموسه کرده در روغن اندازند اگر خواهند میوه کنند بجای دو پیازه کشمش و پسته جو کوب نموده پز نمایند و در روغن بریان نمایند و بکار بردند

(۲) پختن سموسه لقمی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار میده، یک آثار دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک تاذک ادرک، یک دام کشنیز، یک دام پیاز، نیم پاژ نمک، دو دام - اول درمیان میده روغن انداخته بماند و از شیر خمیر بدستور سخت نمایند و در هوا گرم هفت دام روغن درمیان میده دهند گوشت را قیبه کرده در روغن و پیاز بگهار داده تاذک و جالا نموده آب موافق گداز داده و بعد از مصالحه سوده انداخته دو پیازه نموده دهنکار داده میده را پوری ساخته و پوری را دو پاره کرده نیم پوری را سموسه ساخته دو پیازه درمیان آن داده در روغن بریان کنند اگر میوه دار کنند پسته و کشمش جو کوب کرده لیکن کشمش درست باشد در سموسه پز کرده بریان نمایند

گلاب، دو دام - اهل درمیان میدهد دو دام روغن و سفیدی بیضه ها بمالند و از شیر و آب خمیر سخت بدستور خمیر سهوسه به نمک از بیلن پوری ساخته از نوک کارد بصورت لوز تراشیده در روغن بریان کرده و شیرۀ قند تار بند نموده خربشبوکیها آمیخته لوزها را در شیرۀ گرم اندازند چون شیرۀ بر لوزها طلا نموده بر آورده جدا جدا داشته میوه را ریزه نموده بر لوزها اندازند

(۳) ایضا پختن فچلا و

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار عدس، پاؤ آثار شکر چینی، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه پسته، دو دام ادرك، دو دام پیه بز مقدار سانهه. اول عدس را در آب جوش نموده در اندک روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده دو پیازه کنند اما دانه عدس جدا جدا باشد مصالحه آمیخته داده میدهد را بطرز سهوسه ورقی خمیر سخت نموده از بیلن پوری باریک ساخته سانهه دهند اگر هوا گرم باشد روغن یک حصه و پیه بز دو حصه اگر هوا سرد باشد برابری آمیخته سانهه داده بطرز سهوسه ورقی کرده پوری چهار گوشته بز پخته سازند و بالای پوری عدس دهند بطرز مذکور باز سانهه دهند و باره پوری دیگر ساخته بالای دو پیازه مذکور داده از هر چهار طرف دهن هر دو از آب بند نموده همین طور چهار پنج ته داده در روغن بریان کرده شکر را شیرۀ عقیقش تار بند نموده از دیگدان فرود آورده سرد نموده نهلاوه را در آن اندازند از قاشق در ورقها شیرۀ بدهند چون شیرۀ در خور شود بر آورده پسته را چوب کوب نموده کشمش درست بجای عدس داده در روغن بریان نمایند

(۴) ایضا پختن پوری دال نخود

دال نخود، یک آثار روغن زرد، دو آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، یک ماشه الاچی، یک ماشه ادرک، یک دانه زعفران، دو ماشه نمک، سه دانه جعفرات، دو دانه روغن جهت بریان نمودن یک آثار - اول دال را در آب جوش داده داده دار بسایند و در نیمه پاؤ روغن بریان کنند چون نیمه پخت شود جعفرات اندازند چون خشک شود دال بریان کرده مصالحه آمیخته زعفران بیامیزند بآب سرد میده را خمیر کرده پوری ساخته در شکر پوری پر ساخته در روغن بریان کنند

نوع ششم پختن شیرینیها

(۱) پختن ساق عروس

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار مغز بادام، پاؤ آثار قند، پاؤ آثار شیر، نیمه آثار - اول شیر و پنجه دانه روغن را در هوا سرد مالیده و در هوا گرم هفت دانه روغن مالیده بالا بر کالبند تهته ساق عروس از دست درست کرده در روغن معده کالبد بر آتش نرم بریان کنند و بادام یا پسته بریان نموده کوفته با قند آمیخته و چند ساق عروس بریان کوفته بادام بیامیزند و ساق عروس خالی پر نمایند و اگر نیمه آثار شکر چینی تاروند نموده از کفچه لت کرده سفید کنند و ساق عروس را غلاف کنند کپور^۲ پال شود

(۲) پختن کله پر پاؤ

میده، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار قند، نیمه آثار بیضه مرغ، سه دانه پسته، نیمه پاؤ مغز بادام، نیمه پاؤ مشک، یک ماشه

شود آتش یک هیوزم کنند که گرم ماند که شیرۀ سفید شود
و از مالیدن انگشت دانه بیاید بر اخگر گرم نموده بوندی مذکور
را انداخته تـه و بالا نموده لـٹو بندند

(۶) پختن اندرسه

آرد برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شکر چینی، بست
و دو دام - اول شکر را شیرۀ تار دار درست نموده موافق شیرۀ
آمیزنی کرده آرد برنج آمیخته یک دام روغن داده آتش دور
نموده ایس قدر آتش دارند که کڑاهی سرد نشود پنج گهڑی از
کف گیر لت کنند که نرم شود از آتش بر گرفته دو گهڑی دم
دهند باز از چکه میده را در خوان مشـت داده اندرسه ساخته
روی بالا نموده در روغن بریان کنند اگر خمیر اندرسه را گلگله
سازند در خمیر مذکور یک آثار جغرات آمیخته لت دهند و در
روغن بریان کنند

(۷) پختن بالو شاهی بره

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار -
اول پاؤ آثار روغن در میده داده بمالند بعد ازیس از آب گرم بمالند
باز پنج دام روغن دیگر دهند و میده را لت کرده ته و بالا
نموده خمیر کنند بعد ازیس بره ساخته روغن و اندک جغرات
مالند و روغن گرم بره را دران اندازند و آتش کم کنند تا ملایمت
پختن دهند یک روپخته شود بره ها را از سینک سوراخها داده
شیرۀ آمیزنی تار بند نموده بره ها را دران انداخته شیرۀ را
از کفچه لت کرده باشند که سفید شود و بره را غلاف شیرۀ
سفید کرده نگاهدارند که خشک شود و خرمة را بهمین طور تیار
کنند لیکن یکـه خرمة را از بره کمتر کنند

(۴) ایضا پختن آمیزنی مویک و ش

شکر چینی، یک آثار روغن، یک آثار جغرات، چکه یک آثار دال مویک شسته، پاؤ آثار - اول دال را از سنگ بسایند جغرات آمیخته لت نهانند چون مقدار دو گهژی یا زیاده لت نهوده مانند عمل کرده پس قطره ازان بر روی آب اندازند چون بر آب قرار گیرد بدانند که تیار شد روغن را بر آتش موافق دهند و پیتھی مذکور را در پارچه بسته یک سوراخ در پارچه کرده خیالی در روغن آمیزنی سازند و در شیر سیوم حصه آب داده بر آتش دهند و کف از بالای دور کنند یا قدری شیر بیک صافی نهانند چون شیر در کفگیر بند شود آتش کمتر نهانند چون تار بند درست کرده شیر را بر آتش دهند و آمیزنی مذکور بریان شده را در شیر غوطه دهند چون از شیر پر شود در ظرف دارند اگر پیتھی مانس بوده جغرات نهانند^۲

(۵) ایضا پختن لڈوے موئی چور

دال نخود، یک آثار شکر، یک نیم آثار روغن زرد، یک آثار جغرات، چکه، پاؤ آثار اول دال مذکور را از آب تر کرده بر سنگ باریک سائیده در پارچه گذارنده یک دال روغن انداخته لت کنند بعده جغرات قدری انداخته تا چهار گهژی لت کنند بعد ازان یک گهژی دم دهند روغن بر آتش نرم گذاشته بوندی بهقدار نخود ساخته بریان کنند و شکر را سیوم حصه آب شربت کرده بر آتش جلد دهند چون کف بالا بیاید آتش نرم کنند و شیر برای صاف کردن دهند چون قطره شیر در کفگیر بند

(۱۰) پختن شکر پاره های بادام

میده، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ آثار مغز بادام، سه پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار ملائی نیم پاؤ شیر، یک آثار - اول پنج دام روغن زرد در میده مالیده و بادام را سوده بیا میزدند و از ملائی و شیر خمیر کنند اما شیر را بجوشانند چون نیم آثار ماده بعد ازان معه ملائی داخل میده نموده و شکر پاره ساخته بریان نموده چاشنی تار بند کرده و شکر پاره گرم در چاشنی اندازدند - نوع دیگر شیر را از کفچه زده سفید کنند با لعاب بادام سائیده در شیر مذکور آمیخته میده را ازان خمیر کنند و شکر پاره ها ساخته در روغن بریان نمایند و سرد نموده نگاهدارند

قسم نهم در انواع شوله کهچری

(۱) پختن شوله کهچری معروف

برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ گوشت، یک آثار دار چینی، پنج ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، یک تادک چقندر، پاؤ آثار شلغم، پاؤ آثار زردک، نیم آثار و دال موندک پاؤ آثار عدس، پنج دام نخود، پاؤ آثار ساگ پالک، پاؤ آثار ادک، یک دام پیاز، پاؤ آثار کشنیز، یک دام نمک، دو دام اول در پنج دام روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده هر سه دال را اندازند ته و بالا نموده بریان کنند کشنیز انداخته آب کشاده داده گداز کنند چون گوشت نیم گداز شود چقندر و غیره اندازند بعد از گداز گوشت چقندر و غیره بر آورده شوربه را با دال ها از پارچه گذرانده از پنج دام روغن و قردفل بگهار داده گوشت را نیز بگهار داده باهم آمیخته برنج با شوربه و گوشت و غیره انداخته خوب جوش دهند چون لوجه خوب جوش خورد ساگ اندازند چون تیار شود دار چینی و قردفل و الاچی و فلفل

(۸) پختن کهاچه

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار
 اول میده را طرز سه‌وسه خمیر سخت به نهک نموده میده یک پنجه
 ساخته از یک پیژ پوری مقدار پیژ کنند دو پاچ را جواله اندازند
 باز بیلن کنند ساقه داده از یک طرف بطرز کتابت پیچیده از دست
 بریخته اندک لت نموده از بیلن صاف درست ساخته از کارد
 صورت کهاچه کرده از میان دو پاره نموده در روغن بر آتش ملایم
 بریان کنند و شکر را شیرت تار بند نموده کهاچه را غوطه در شیر
 داده جدا کرده یک سه نهک و شیرت باقی را ذیک لت نمایند
 که سفید شود بر کهاچه ها طلا کنند و یک وجه ساقه کهاچه اینست
 که اول میده را یکته کرده بر کفگیر داشته در روغن نیم گرم
 چهار غوطه دهند که میده گرم شود باز درهم نموده به همون
 پارچه کنند از روغن خام یا پیه جز آمیخته لت کرده مثل عمل
 نموده سانهده دهند و آنرا کوبند که ته به ته بر سه‌وسه و
 کهاچه دهند

(۹) پختن شکر پاره

میده، یک آثار ملاقی، پاژ آثار مغز بادام، یک نیم پاژ
 شکر چینی، پاژ آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه اول
 ملاقی را بجیده بیا میزند بادام را سوده لعاب نموده از آن میده
 را خمیر کرده لت نموده ته و بالا کرده شکر پاره آراسته در روغن
 بریان برنگ بادام نموده چاشنی تار بند نموده شکر پاره ها
 را غلاف کنند

نمایند و کچری را شوریده گداز کرده با مصالح درست برشته دو پیاز و
مذکور انداخته یک هواله آتش داده دم کنند و از بالا روغن
داده چهار گهژی دم دهند که روغن بطرز زیر بریان آواز کند آن
وقت برگیرند

(۴) ایضا پختن کچری گجراتی

روغن، یک آثار کچری موندگ شسته، یک آثار دار چینی،
دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک زیره
سیاه، یک دام سیر، یک دام ادرک، یک دام نمک، دو دام
پیاز، پاؤ آثار - اول در روغن و سیر دال انداخته بریان کنند چون سرخ
شود حلقه پیاز و مصالح پارچه درست اندازند چون این همه
سرخ شود اندک زیره اندازند بعد پیاز در روغن از دال جدا
کرده برنج را شسته اندک تبه و بالا کنند پیاز و زیره داده آب
موافق گداز نموده دم دهند و از بالا باقی روغن داغ نموده بریزند
و اندک دم داده از دیگدان برگیرند

(۵) ایضا پختن کچری جاذگری

گوشت، یک آثار کچری موندگ، یک آثار روغن، سه پاؤ
دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه پیاز، پاؤ
آثار ادرک، یک دام نمک، سه دام کشنیز، یک دام اول در روغن
پیاز بریان نموده گوشت را پارچه کرده بگهار داده نمک و کشنیز
داده تبه و بالا کرده آب داده بعد ازان کچری شسته اندازند
چون پخته تیار شود دار چینی و قرنفل و الایچی سائیده از روغن
باقی داده نموده داری بریزند

سوده اندازند پلیس و برنج اندازند و از پنج دام روغن بگهار دیگر دهند
اگر چاشنی دار خواهند چون برنج نیم بخت شود شوله چاشنی
آمیخته موافق چاشنی همراه لعاب بادام در کوفته نیز دهند و
در شوله مذکور نیز بگهار دهند و برگیرند شکر چینی پاؤ آثار
نیمون پاؤ آثار

(۲) ایضا پختن کهچڑی داؤد خانی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار کشنیز، یک دام نمک،
سه، دام ادرک، یک دام بیضه مرغ، یک عدد کهچڑی موندگ، یک
آثار ساگ پالک سوده، نیم پاؤ اول گوشت را در نصف روغن بگهار
داده نگاهدارند و نیم آثار گوشت را قیقه کرده نیم پخت کرده
مصالحه آمیخته بیضه را از آب جوش نموده سفیدی بیضه دور
کرده قیقه را بر روی بیضه طلا کنند و باقی قیقه را نخودی بندند
و در روغن از قردفل بگهار دهند معه اندک شوربه آمیخته بعد
از پس مصالحه آمیخته دو پیازه کهچڑی کرده در شوربه پارچه یخنی
و مصالحه داده و ساگ مذکور گداز نمایند چون آب اندک بماند از
زعفران و نخودی گوشت اندازند و در روغن باقی از قردفل گوشت
را بگهار دهند و دم کنند چون در لنگری کشند بیضه را از کار
دو پارچه کرده بالا نهند

(۳) ایضا پختن کهچڑی مقشرا

گوشت، یک آثار کهچڑی موندگ شسته، یک آثار روغن زرد،
نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه اول
گوشت را پارچه نموده بدستور پولای یخنی پخت کنند شوربه از
پارچه گخرانده شوربه را معه یخنی از قردفل بگهار داده و باز گوشت
از شوربه جدا کرده گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و مصالحه داده
دو پیازه سفید کنند تر و پر مصالحه باشد و زعفران سوده آمیخته تیار

قسم دهم در انواع مربه ها و اطعمه و حلوه ها و غیره
و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ

نمودن روغن و خمیر

(۱) پختن مربه انبه

انبه ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار - اول انبه را لوز نموده
از خلال سوراخها داده در آب و چونه اندازند بعد چهار گهژی شسته
از آب صاف جوش دهند شکر را شیره قطره بند نموده لوز انبه
انداخته یک جوش دهند که عفش شود باز لوز و شیره بر آتش
درم دهند که شکنندگی پیدا کند یکجا کرده در مرتبان نگاهدارند

(۲) پختن مربه انناس

انناس نیم پخت ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار انناس را پارچه
نموده از خلال سوراخها کرده در آب چهار گهژی بدارند بعد ازیں
از آب صاف جوش داده سرد کرده شیره قطره بند نموده بر آتش
ملایم جوشانیده چون پخته شود و شکنندگی پیدا کند سرد نموده
نگاهدارند

(۳) طریق پختن مربه کمرکه

کمرکه نیم پخت ، یک آثار شکر چینی ، نیم پاؤ جغرات ، نیم
آثار نمک ، پاؤ آثار لیمون ، یک عده - اول کمرکه نیم پخت را در
کوزه گلی انداخته و نمک سوده در و انداخته اندک آب داده تا چهار
گهژی بغیسایند باز از اندک آب دیگر داده چهار گهژی مانند بعد
ازین بآب شسته از خلال سوراخها کرده در آب چونه اندازند بعد
از یک گهژی این آب دور کرده آب چونه یک تار کنند بعد از

(۶) ایضا پختن کهچڑی بے آب

گوشت ، یک آثار کهچڑی ، یک آثار روغن ، یک آثار پیاز ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹاذک کشمیز ، یک دام نمک ، سه دام اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده نمک و عرق ادرک و کشمیز و عرق پیاز آمیخته چهار گھڑی نگاهدارند و کهچڑی را در روغن بریان کنند و قیمه گوشت را در کهچڑی پیامیزند مصالح سوده اندازند و آتش موافق کنند یعنی دیبک آنچ چون آب گوشت و پیاز خشک شود یک گھڑی گداز کرده چهار طرف آتش اخگر داده صاف کرده بر روی دیگ گذاشته سرپوش بالای آن کنند چون تیار شود روغن باقی را داغ نموده بالا بریزند

(۷) ایضا پختن کهچڑی طاهری

گوشت ، یک آثار بردج ، یک آثار روغن ، سه پاؤ بڑی مودگ ، سه پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹاذک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشمیز ، یک دام زرد چوب ، یک دام نمک ، سه دام اول قیمه زرد چوب را سائیده در آب حل کرده در روغن بریان نمایند بعد ازیں روغن را در پارچه گخرادده گوشت را از قردفل دران روغن بگهار داده آب و نمک و کشمیز داده تدا و بالا کرده آب موافق یخنی پولواؤ انداخته گداز کنند باز بڑی مودگ را در روغن بریان در یخنی اندازند و ادرک و پیاز مودگ اندازند بعد ازیں بردج اندازند چون پخته شود مصالح سوده اندازند و در انگری کشند

آثار روغن زرد در میده انداخته سخت نهوده سوهانی ساخته در ماهی توبه به پزند و سرد نهوده بکوبند و از غریبال بگذرانند و در روغن بریان نمایند چون سرخ شود چاشنی قطره بند نهوده غسل آمیخته برسر آن اندازند و مشک و گلاب داخل کرده تور بدهند و اگر از آرد نخود کنند آرد نخود پاؤ آثار میده یک آثار

(۲) ایضا پختن حلوه کهانج

کهانج، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار اول کهانج را خشک نهوده از دست مالیده چون خوب باریک شود از غریبال بگذرانند و در روغن بریان نهوده شیره قطره بند نهوده برسر آن بریزند و عرق دو عدد لیمون اندازند و نگاهدارند

(۳) پختن حلوه زردک

زردک، یک آثار روغن زرد، نیم پاؤ شکر چینی، آثار میده دو دام - اول زردک را در آب جوش نهوده پوست و استخوان دور کرده در پاتیلد کنند و از کفچه لت نمایند که خوب درهم شود بعد ازیں میده را در روغن بریان نهوده شیره شکر انگشت پنجم در گذارند و بر آتش ملایم به پزند و کفچه زده باشند چون بسته شود از دیگدان برگیرند اگر خواهند تور سازند نیم وزن شکر و شهد داخل نمایند و قیام سخت نکنند و در طبق فرش نهوده روزینه ترارند

(۴) ایضا پختن حلوه ادرک

ادرک به ریشه، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شکر چینی، نیم آثار - اول ادرک در آب جوش نهوده از همان آب جوش ادرک

۱ - مالمصر و تشدید میسر و تخفیف آن محروف کلیچه - خیمه را نیز بهمشا بهت آن کماج گویند

یک گه‌ژای آب مذکور دور نموده تا چهار گه‌ژای قدره جغرات را دور نموده در آن تر کرده نگاهدارند بعد ایں را هم دور نموده در دوغ دیگر لبالب کرده جوش دهند چون رنگ دوغ الون شود در دوغ دیگر انداخته اندک جوش دهند چون گداز شود بر آورده بآب صاف نموده شیرۀ لیموں داده در پنج دانه شیرۀ شکر جوش کنند چون گداز شود از شیرۀ جدا کنند شکر را شیرۀ عفش نموده کهرک، در و انداخته یک جوش ملایم داده سرد کرده در مرتبان نگاهدارند

(۴) پختن مربی کیلا

کیله پخته ، یک آثار شکر چینی ، نیم آثار لیموں ، یک عدد اول کیله را دو پیازه طور بریده در دیگچه اندک آب داده از کاه فرش کرده کیله را بر دهاتر نهاده آتش کنند تا بخار به کیله رسد و پخته شود باز چاشنی قطره بند نموده عرق لیموں در آن چکانده کیله های مذکور را در چاشنی انداخته یک جوش داده سرد نموده نگاهدارند

(۵) پختن مربی پهایسه

پهایسه سخت ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار اول آب را گرم نموده از آتش فرود آورده پهایسه ها در آب انداخته نیم گه‌ژای ماده دهند چون گداز شود از آب سرد بشویند و چاشنی قطره بند نموده در آن انداخته یک جوش داده پس پهایسه بر آورده باز چاشنی را یک جوش دهند و قتیکه عفش شود سرد نموده پهایسه در آن انداخته نگاهدارند

پختن حلوه ها

(۱) پختن حلوه کشمش

کشمش یک آثار میدۀ ، یک آثار شکر چینی ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شهد ، پاؤ آثار مشک و گلاب قدره ، اول پاؤ

سوده در اغیر مرتبه باشیر آمیخته لت نهانند چون بهم بسته شود برگیرند و اگر خواهند شیر را جوش داده هم قند آمیخته باز جوشانیده چون قاشق ملع شود باقی قند را شیر تار بند نموده بدستور مسطور بپزند و حلوه مقراضی شود

(۸) ایضا پختن حلوه نخود بریان

قند سفید ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار پسته ، نیم پاؤ شیر ، دو آثار شهد ، نیم پاؤ آرد نخود بریان ، یک آثار - اول شکر و شهد را در شیر آمیخته شیر تار بند نموده آرد نخود را از آب مثل شهد نموده ربع آثار این در شیر بطور تار باریک اندازند و از کفگیر حل نموده باشند پاؤ گهری آتش دهند که آب آرد خشک شود باز ربع آثار بطرز مسطور اندازند همین وجه دو چهار مرتبه اندازند و حل نموده باشند دو دام آرد نخود جدا دارند چون حلوه عفش شود آن را انداخته روغن داده از کفگیر لت نموده چون خوب بریان شود سخت گردد یک دام روغن داده بر دارند و پسته را زیر و بالا نموده اندازند

(۹) ایضا پختن حلوه بادام نوع دیگر

بادام مقشر ، دو دام روغن زرد ، دو دام میوه ، دو دام - اول خرما و بادام را اندک آب انداخته همه شب در شبمر تر دارند صبح تخم خرما و پوست بادام دور نموده از همان رس آتش کنند و میوه را در روغن بریان نموده شیر میوه اندازند و لت نهانند چون بسته شود از آتش برگیرند بجای معجون است اگر کسی را دماغ خالی شده باشد هفته ای قدر هر روز تیار ساخته گرم گرم خورد دماغ تر شود

بسایند و دو دام میخورد آمیخته در روغن دریای سازند بعد از آن شیر را بر قوام انگشت پنج نموده بران ریزند و بر آتش ملایم به پزند که پخته شود و اگر روز خواهند نیم وزن شکر و شهد پاشند

(۵) پختن حلولا بادام

بادام ، یک پاؤ شکر چینی ، نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم پاؤ اول بادام متشر نموده بسایند و شکر را شیر نموده بادام سوده در آن اندازند و از کفچه لت کنند چون بسته شود روغن داغ نموده دهند و برگیرند اگر در حالت تری روغن داده برگیرند چمچه خوری شود و اگر خواهند که تور بندند شهد و شکر بوزن برابر به موجب وزن مزبور بر قوام آورده تور بندند

(۶) ایضا پختن حلولا کشمش

کشمش ، پاؤ آثار روغن ، نیم پاؤ شکر چینی ، پاؤ آثار اول کشمش را در روغن اندازند و بر آتش ملایم پزند و کفچه داده لت نمایند چون خوب لت شود شیر چاشنی عقبش تار بند نموده اندازند و لت نمایند چون بسته شود از دیگدان برگیرند

(۷) پختن حلولا شیرگاؤ

شیر گاؤ میش ، یک آثار قند سفید ، پاؤ آثار روغن زرد ، نیم پاؤ مغز بادام ، سه دام اول شیر را جوشانده از قاشق بیالایند اما ملائی درون افتد و قند را شیر تار بند نموده آتش کم کنند چنانچه آتش یک هیزم باشد ربع آثار از شیر مذکور در شیر اندازند و از قاشق دو سه کرت لت نمایند تا درهم شود باز یک ربع شیر شیر همان طور انداخته همین دستور همه شیر اندازند و لت نمایند بعده بادام

شیر جوش نهوده از آتش فرو گرفته شکر آمیخته باریک جوش ،
 داده آرد بریان مذکور را اندازدد و لت نهابند چون پخته شود
 و بسته گردد برگیرند

(۱۳) ایضا پختن حلولا کاسنی کلو یعنی کلو دکهنی

کدو زرد ، دو آثار روغن زرد ، نیم پاؤ تباشه یا شکر ، نیم
 آثار مشک ، یک ماشه گلاب ، ده دام زعفران ، یک دام - اول پوست
 کدو صاف کرده بهوجب موازنه مذکور اندک آب انداخته در دیگچه
 اندازدد و بر آتش دهند و بالای سرپوش گذارند که بخارزند شود بعد
 از دو گهژی وقتی که خوب گداز شود از دیگچه بر آورده در پارچه
 لک انداخته پیچ دهند که جمله آب ازوی درآید و کدو مهرا گردد و بطرز
 آلو خمیر کرده بعد از آن در روغن مذکور انداخته بریان کنند بعدیکه بوی
 بریان شدن ظاهر گردد بعد از آن شکر را قوام انگشت پنج
 کرده کدوی بریان کرده را اندازدد و کفچه زنند که آب سوخته
 شده در روغن آید و روغن بگذازد بعد از آن برگیرند و زعفران
 سوده در و اندازدد لیکن بوقت انداختن کدو در شیر اول زعفران
 اندازند بعد از آن کدو را فرود آورده قدری گلاب و مشک بقدر
 استعداد پیامیزند و اگر خواهند که تور بند کنند نیمه وزن شکر
 را بر قوام آرند و نیمه شیر داخل کنند وقتی که شیر خوب
 هضم شود زعفران و خورشپوها وغیره انداخته در خراچچه گرفته
 پهن کرده لوز بانوک کارد به پزند

(۱۵) ایضا پختن حلولا بیضه کمرغ

بیضه مرغ ، چهار عدد روغن زرد ، ده دام میده ، چهار دام
 تباشه ، پاؤ آثار زعفران ، یک دام - اگر خواهند که زرد رنگ

(۱۰) ایضا پختن تر حلوۃ نشاسته

نشاسته ، یک آثار قند ، یک آثار شیر ، چهار آثار زعفران ، پنج ماشه اول نشاسته را از آب حل نموده نگاهدارند و قتیقه درته نشیند آب نیلگون دور کرده آب دیگر آمیزند باز بگذارند که ته نشین شود آب مذکور دور کنند تا که آب نیلگون دور شود آب صاف دهند در آب حل نموده از پارچه بخرانده در پاتیله کنند و قند و شیر در روغن هم آمیزند و بر آتش دهند و آتش ملایم کنند و کفچه زده باشند چون پخته بسته شود زعفران یا گلاب سوده بپاشند و پسته و بادام آمیخته از آتش برگیرند

(۱۱) ایضا پختن حلوۃ نرم

نشاسته ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، یک آثار - اول نشاسته را سوده در روغن بریان کنند بعده اندک آب گرم اندازند قدری آتش داده شیر تار بند اندازند و لت کنند و بسته برگیرند

(۱۲) ایضا پختن حلوۃ بونٹ

دال نخود سبز ، یک آثار و نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم آثار شیر ، دو آثار شکر چینی ، نیم آثار اول دال را در دیگ نیم گرم بریان کرده میده ساخته در روغن بریان نموده شیر شکر با شیر آمیخته اندازند و لت نمایند چون پخته و بسته شود بر دارند

(۱۳) ایضا پختن حلوۃ بیسن

آرد نخود خام ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار شکر چینی ، یک آثار شیر ، دو آثار اول آرد نخود خام در روغن بریان نموده و

(۱۷) ایضا پختن حلوه بیضه مرغ نوع دیگر

برای قوت باه بسیار دافع است حکم سیماب دارد - بیضه مرغ، چهار عدد زعفران، نیم ماشه موچرس، نیم ماشه شکر چینی، چهار ماشه مشک، بروزن دو جو روغن زرد، چهار دام - اول بیضه ها را شکسته زردی بیضه ها مذکور علاجه کرده در ظروف انداخته از دست مالش نهانند و روغن و شکر چینی این هر دو تمام و زردی ها انداخته از کف دست مالش نهانند تا که یکسان شود آن وقت بر آتش انگشت نهاده از چمچه لت کرده باشند و قتی که بر بستگی آید آن زمان مشک و زعفران و موچرس اندازند و قتی که خوب پخته شود و روغن جدا شود از دیگران برگیرند و نگاهدارند و نهار بخورند همی طور هر روز تیار کرده تا هفت روز بخورند و قدرت خدای تعالی به بیغند چه چیز بنظر می آید و سفیدی بیضه ها مذکور که بماند در و نمک و مرچ انداخته علاجه در روغن بریان نموده بالای حلوه مذکور بخورند

(۱۸) ایضا پختن حلوه رشال

بیضه مرغ، ده عدد قند سفید، یک آثار - اول باید که زردی بیضه ها دور کرده سفیدی را در پیاله چینی برگیرند و ده یا بست تا سنگ مالش را از کمر بند کرده سفیدی بیضه های مذکور را باسینگ ها لت کنند بعدیکه خوب کف پیدا کند و لبالب پیاله شود بعد ازان قند را شیره تار بند نموده آتش گرم کرده شیره بیضه کف کرده را در آن اندازند و از کفچه چوبه که پیش حلوه پزان میباشد بدان لت میکرده باشند بعدیکه بر قوام آید لیکن بعدیکه شیره بانان نهانند و اعصاب بیضه ها بالا نهانند

کنند بیضه محض زردی باستعمال کنند و اگر خواهند که سفید کنند سفیدی بیضه باستعمال آورند و طریقی چنان است که اول آرد را پارچه بیز نموده میبده او بهوجب موازنه مذکور بگیرند بعد ازان بیضه را شکسته شیرۀ آنها را در پیاله چینی یامس بهر نوع که باشد در آن گرفته تباشه ها را درهاون دسته ساقیده و در شیرۀ بیضه ها داخل کرده خوب لت کنند و جمله وزن زعفران خوب سرمه سا کرده در شیرۀ لت نهانند و بعد ازان شیرۀ و میبده مذکور را در روغن بریان کنند بددیقه خوشبوئی پدید آید و آرد سرخ رنگ شود در آن انداخته زود زود کفچه زنند که همان یکسان شده مانند دانه خشخاش شود بریان شدن دهند بر آتش نرم و قتیکه اندک بردستی بیاید گلاب و مشک قدری انداخته بگیرند و بانان خوری شود

(۱۶) ایضا پختن حلوه بیضه مرغ نوع دیگر

بیضه مرغ ' شش عدد شکر چینی ' نیم پاؤ روغن زرد ' دو از ده دام - اول بیضه ها را شکسته سفیدی بهجه زردی ها بیضه مذکور را در لگن مسی انداخته از کف دست خوب مالش نهانند تا که سفیدی و زردی بایکدیگر یکسان شود آن وقت شکر چینی تمام انداخته باز از کف دست بدستور سابق از زور کف دست تا دو سه گهری بآتش دهند آن وقت همه روغن را انداخته خوب دو سه گهری بآتش نهانند بدستور سابق از کف دست تا که خوب مخلوط شود آن زمان در پاتیلۀ انداخته بر آتش نرم نهاده از چمچه لت میکرده باشند و فرصت ده دهند که پوئلی بیفتد تا که حلوه مسطور بسته و سرخ رنگ شود و روغن از و جدا نشود آن وقت اندک گلاب و مشک انداخته از دیگدان بگیرند و نگاهدارند و بکار برده

(۲۰) ایضا پختن حلوۃ فرنگی

شکر چینی ، یک آثار نشاسته ، پاؤ آثار روغن زرد ، یک لیمر
پاؤ مغز بادام ، لیمر پاؤ - اول شکر را شربت کنند و میل او دور کنند
بعد ازیں نشاسته را در آب حل کرده از پارچه گسترانده در شربت
مذکور داخل نمایند و کفچه زده باشند لیکن آب بسیار اندازند
و اگر دانند که زود در بستگی آمده باز آب داخل نمایند و بدین
طریق دو سه مرتبه آب داده پخت شدن دهند و در نیم پخت
نیم پاؤ روغن اندازند لیکن کفچه میزدند باشند وقتی که بسته
شود روغن باقی را داخل کنند و کفچه میداده باشند بددی که سرخ
رنگ شود بعد ازان بادام را چهار پاره کرده داخل نمایند و خوشبوئی
هرچه باشد بددر وسعت داخل کنند و در کانسسه گلی نگاهدارند
برای سفر بکار آید و بهدنت مدید بد مزه و ضایع نشود

(۲۱) ایضا پختن حلوۃ حوال دار

نجات ، دو لیمر پاؤ روغن زرد ، پاؤ آثار میدده ، لیمر پاؤ بیضه
مرغ ، یک عدد - اول میدده را در آب حل لیکن آب بسیار زده اندازند
در پارچه بند نمایند بعد نجات را قوام آورده امتحان قوام چنان است
که یک ازان بر کاغذ اندازند و بر پشت کاغذ آن ظاهر گردد و سفیدی
یکته بیضه را قوام مذکور را از آتش فرود آورده انداخته خوب حل
کرده بر آتش نهند و کفچه میکردند باشند بددی که مانند فالوده
شود اندک روغن میداده باشند که خوب سخت شود مانند لیمبی
بعد ازان اندک مشک و گلاب یک دانه انداخته باز قوام لیمبی
یعنی لیمبی آرند بعد از قاشق خورد و در خوانچه روغن مالیده
مانند نان خطائی برآرند جدا جدا اندازند چون بسته شود
بجای سرد و مرطوب نگاهدارند بعد ازان بسته شود و بهوش آرند

غرضکه یکسان باشد بعد از سرد شدن علامت تیار شدن است از آتش برگیرند به نان خوری لایق است گلاب و مشک بقدر استعداد فرود آوردن انداخته ساعتی لت کنند و بکار برند

(۱۹) ایضا پختن حلوه رومی

روغن زرد، یک آثار میدۀ آرد، پاؤ آثار خمیر میبـاشی جلانی، پاؤ آثار زعفران، دو دامر شنگرف، دو دامر مشک، یک ماشه گلاب، دو نیم دامر مغز پسته، نیم پاؤ مصری، یک آثار شهد پاؤ آثار، سپاری چهالیه، اول باید که میدۀ را با خمیر مذکور بیامیزد و بعد از آن قدری آب انداخته خمیر را ملایم کنند مانند خمیر منکونچی سازند چهار گهڑی توقف کنند که خمیر شود بعد از آن میدۀ را چهار حصه خمیر کرده یک حصه را شنگرف کنند و یک حصه را بایک نیم درم وزن زعفران رنگ کنند و یک حصه را باید که سپاری سوخته کرده با باقی زعفران در هم نموده سبز رنگ نهاید و یک حصه بزرگ خود بحال مالدن دهند بعد از آن باید که روغن داغ نهانند و هر کدام علاحدۀ در کفگیر که از آن شربت پاک میکنند اندک اندک در آن کفگیر گرفته با دست مانند منگولی بیفشارند و بریان کنند. وقتی که جله بریان شود همه را یکجا کرده نگاهدارند و نبات را قوام نموده و شهد را در آن داخل کرده کف از و دور ساخته چون بر قوام سخت آید که آن را قوام پاک گویند جله بوندی ها در و انداخته در سازند و از بالا مشک با گلاب حل کرده اندازند و تر خلیج بر آورده پهن کنند و از بالا پسته مغز تراشیده نیز پزند و اگر روز خواهند همان ساعت با کارد حصه روز ها نموده نگاهدارند یا به همان قسم مالدن دهند بهتر چنانی است که خط کسے روزها کرده نگاهدارند و در وقت بر آوردن بر خوانچه قدری روغن مالیده بر آرند که بدوقت سرد شدن روز دوست بر خیزد و نگاهدارند

بعد از آن از ظروف مذکور بر آورده در آفتاب خشک کنند بعد از آن گندم مذکور ساقیده نگاهدارند و یک پاؤ آثار آرد همیس گندم مذکور با شکر چینی و آرد میده مذکور آمیخته این هر سه را با آب سرد یک جا نموده از دست حل سازند تا که غلوطه نماند و آب بوزن نیم من انداخته کفچه زنان بر آتش تیز بگذارند و از کفچه زدن کامل نکنند هر گاه که بقوام رسد تمام روغن در و انداخته مخلوط سازند و قدری آتش بزیر پاتیل بگذارند آتش تیز نکنند هر گاه که سخت سکند بشود از کارد قدری برداشته سرد سازند چون ضرب باندگشت زد شکسته شود آتش مطلق کم کرده خواهد مشک و دار چینی کوفته با میوه های مذکور در طوره مذکور انداخته و آمیخته از کراه بر آورده برتاؤ کاغذ کلان قدری روغن مالیده بر روی تار انداخته حلوه مذکور را پهن سازند که خشک و سرد شود تا چهار پهر نگاهدارند و علی الصبح هر روز نیم پاؤ بخورند که مقوی باد است و منفعت بسیار دارد

پختن فالوده

نشاسته، یک آثار شیر، چهار آثار قند سفید، دو آثار بادام، دو دام آب، دوازده آثار - اول نشاسته را در دوازده آثار آب و شیر حل نموده نیم آثار قند آمیخته بر آتش ملایم به پزند و کفچه رادی نموده باشند تا که عفش شود و شیر باقی بیامیزند چون مثل شهد شود از دیگدان برگیرند و قند باقی را شیر نموده اندازند بعد از آن دوزخود بریان دو دام و بادام بریان سوده نیم دام بالا بریزند و اگر خواهند به نمک پزند سفید دانه یعنی مهکی باریک معده میده و شیر دو آثار و قند دو آثار و نشاسته پاؤ آثار

(۲۲) ایضا پختن حلولا مقراضی

نشاسته اول، یک آثار قند نبات، یک آثار و نیم پاؤ روغن
 زرد، سه پاؤ زعفران، چهار ماشه پسته، نیم پاؤ پسته، نیم
 پاؤ اول نشاسته را در روغن بریان نمایند بعدیکه سرخ شود و بوی
 خوش آید بعد ازان شربت را در شیر قطره بند بر قوام آورده
 نشاسته بریان نموده را محمه روغن در قوام انداخته پخت نمایند
 بعدیکه روغن جمله از و جدا شود لیکن زعفران را بآب ساغیده
 در شربت انداخته بر قوام آرند بعد از تیار شدن بادام و پسته
 را چهار پاره نموده در طبق بر آورده بالا باشند

(۲۳) ایضا پختن حلولا بیه روغن

دانه برنج، یک آثار شکر چینی، یک آثار تخم ریحان، یک
 دار - اول نیمه برنج را ساغیده دانه بر دارند لایق پن بهته در
 آب جوش کرده در صافی انداخته از آب سرد بشویند و شکر را
 شیر نموده دانه برنج در شیر اندازند و تخم ریحان شوغیده
 اندازند و به پزند جمله بسته شود برگینند

(۲۴) ایضا پختن حلولا سوهن

شکر چینی، دو نیم آثار میده، دو آثار جوز عرفی، چهار
 عدد دار چینی، چهار ماشه پسته، چهار دار بادام، چهار دار چلهوز،
 چهار دار مغز بادام، چهار دار چروندجی، چهار دار مشک، چهار ماشه
 روغن گاؤ، یک آثار و یک پاؤ گندم میده دو آثار مذکور را در
 پنج آثار آب در ظروف گلی تر کرده بعد از سه شبا دروز آب
 دور کرده گندم مذکور را از آب بر آورده در ظروف مذکور تا سه
 روز نگاهدارند تا به انگور گندم ظاهر شود و رشته ها برآرند

در خاکستر اندگشت که گرم باشد مثل الکا کهره که بچارها می پزند بعد ازل روغن و شهد انداخته مالیده سازند و داشته بخورند که بسیار دافع است

ایضا پختن پن بهتری

داده برنج، یک آثار شکر چینی، یک آثار مشک و گلاب قدری، شکر را شیر قطره بنند نهوده مشک و گلاب داده سرد کنند و داده برنج را در آب کشاده جوش نهوده در صافی انداخته آب مذکور دور کرده بلا آب سرد انداخته از آب سرد نهک شوئیده در شیر اندازند و در انگری کشند و اندک آب سرد خمیر اندازند و یادر شربت انداخته بکار برید

طریق پختن کهجورها

پختن کهجور سیلی

میده، یک آثار روغن، یک آثار شکر چینی، یک آثار شیر، نیم آثار - اول شکر را شیر اندگشت پیچ نهوده پنجدام روغن در میان میده داده بماند و از شیر میده را خمیر سخت کنند و کهجورها را بسته در روغن بریان کنند

(۲) ایضا پختن کهجور خاصه

میده، یک آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر، یک آثار - اول میده را پنج دام روغن داده یک گهڑی بماند و فواره آب دهند و دو گهڑی در داده و شکر خشک آمیخته دو گهڑی بماند تا که بسته شود بعد از شیر گرم خمیر کنند دو گهڑی بماند اگر ملائی دهند یک دام جغرات نیز دهند و خمیر سخت کرده شل کهجورها ساخته خشک کنند و در روغن بریان نمایند

دانه برنج دو دام و نشاسته از شیر و آب آمیخته آتش ملایم کرده کفچه زده باشند تا که پخته شود مثل عسل گردد سرد نموده از قوام بیامیزند و برگینند

ایضا پختن فیرنی

شیر گاؤ یک آثار دانه برنج ، چها دام قند سفید ، دو آثار - اول دانه برنج را اندک از آب شسته در پارچه از آب بگثرانیده باز همان آب در دانه برنج انداخته و تبه و بالا نموده از برنج جدا کرده در پارچه بگثرانند که همه سرخی برنج برود و صاف شود آب مذکور در شیر آمیخته و برنج را همان طرز اندازند و شیر مذکور انداخته بر آتش کنند و کفچه زنند تا که پخته شود و قند را شیر نموده اندازند و دار چینی کنند تا که سرد شود

ایضا پختن حریره

نشاسته ، نیم پاؤ روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه - اول نشاسته را سوده در روغن بریان کنند از آتش فر و گرفته سرد نمایند و اندک آب شیر گرم انداخته لت کنند و باز بر آتش نهاده جوش دهند چون نیم پخت شود چاشنی شکر کرده و قتیقه تیار شود مصالحه برای ریزند و برگینند

ایضا پختن مالیده

بیضه مرغ ، سه عدد شهد ، چهار دام میوه ، نیم پاؤ مسکه با روغن گاؤ ، نیم پاؤ - اول سفیدی هر سه بیضه مذکور بر آورده در نیم پاؤ میوه انداخته مثل آرد خمیر نموده دان تر ساخته

شود و گداز گردد از آب جدا نموده اندک جغرات داده باریک بکوبند بعداً تباشه آمیزند و بکوبند چون مضمحل شود در طبق کرده دو دانه جغرات آمیخته در پارچه محکم بسته از نوک سرپوش بسته در دیگچه آب داده آویزند و در دیگچه آب مذکور را جوش دهند که از بخار خوب گرم شود بعداً بر آورده از آب گرم لت نهانند دو دانه روغن آمیخته گلگله نموده در روغن بریان نهانند

(۳) ایضا پختن گلگله انبه

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیرۀ انبه رسیده، سه آثار شکر چینی، نیم پاؤ و دار چینی، دو ماشه میده و شکر و شیرۀ انبه و دار چینی کوفته با هم آمیخته لت نموده در روغن گلگله مذکور بریان کنند و بکار برند

(۵) پختن گلگله انبه نوع دیگر

میده گندم، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر، یک آثار شکر چینی، نیم آثار شیرۀ انبه، نیم آثار دار چینی، دو ماشه - اول سه دانه روغن از میده مالیده بعداً شیر و شکر و شیرۀ انبه آمیخته در روغن گلگله سافته بریان نهانند

(۶) ایضا پختن گلگله خاصه

کپوه شیر گاؤ، یک آثار نشاسته، یک آثار مغز بادام، دو دانه شکر چینی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار - اول کپوه را محض شیرۀ و نشاسته با هم لت نهانند و مغز بادام متشر در هر گلگله داده در روغن بریان کرده شیرۀ شکر تار بند نموده گلگله در آن اندازند

طریق پختن گلگله ها

(۱) پختن گلگله

میده یک، آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، یک آثار دار چینی، دو ماشه شیر، یک آثار خمیر نان دو دام - اول میده را از خمیر آمیخته از آب و شیر مثل عسل نرم نموده لت کرده چهار گهڑی دم دهند تا که میده خمیر گردد و بعد از دست خوب انت نهانند و شیر شکر قوام میده مسطور را آهسته آهسته در شیر مذکور اندازند و از کفگیر لت کنند چون مثل شهد عفش شود پاتیل از آتش فرو گرفته لت دهند چون سرد شود در روغن پاتیل دیگر کرده بر آتش ملایم نهانند و گلگله نموده بریان کنند

(۲) ایضا پختن گلگله پنیر

پنیر شیرین یک آثار شکر چینی، یک آثار لیمو، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه کشنیز، یک دام میده یک دام روغن، یک آثار - اول پنیر را از آب بسایند مصالحه سائیده بیامیزند میده را در آب لیمو بیامیزند و از دست خوب لت دهند و در روغن گلگله سازند و چاشنی تار بند گرم نگاهدارند و گلگله را بریان کرده گرم گرم در شیر اندازند چون در شیر گذار شوند و شیر پر گردد برگیرند

(۳) ایضا پختن گلگله جوار سفید

سفید جوار، یک آثار تباشه، نیم پاؤ روغن زرد، نیم آثار جغرات، چهار دام - اول جوار را از آب تر نموده بکوبند تا که سیوس یعنی بهوسی کل از و دور شود و خشک گردد باز خشک شده را اندک بکوبند و صاف نموده در آب جوشانیده چون پخته

دال ها را بسایند و نمک و دار چینی و قردفل و الایچی سرده آمیزند
 لت کنند تا آنکه آبله بر آید و مغز یک بیضه بیامیزد
 بروی پیاله پارچه لک بسته قدری سفیدی بیضه بران بماند و
 پیٹی مذکور را بر بیضه نهاده بره باریک مانند چپاتی لک آراسته
 کشنیز بریان و فلفل را چو کوب نموده و قیبه ادرک را بره
 چسپاده بالا نیز اندک سفیدی بیضه مالیده پیاله را و از گری کرده بره
 را در روغن اندازند و بر آتش جلد بره ها را بریان کنند تا همه
 بره ها پخته شوند پیٹی را لت نموده باشند تا که سخت و خشک شود

(۲) ایضا پختن بره پیٹی

مغز برد به یعنی مغز پیٹہ، هشت آثار پیٹی ماش، یک
 آثار شکر چینی، یک آثار دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو
 ماشه نمک، نیم دام ادرک، دو دام کشنیز، یک دام جغرات، یک
 آثار. اول مغز برد به را در جغرات جوش نموده ساقیده و مصالحه
 آمیخته در پیٹی ماش آمیخته عرق ادرک داده لت کرده دو گهڑی
 لت نموده دو گهڑی نگاهدارند بعدد مصالحه آمیخته هشت دام
 جغرات آمیخته دو گهڑی دم دهند بر پیاله پارچه بسته از دست
 بڑه ساخته در روغن بریان نموده چاشنی تار بند کرده دران اندازند
 و اگر از مودنگ سازند حصه چهارم جغرات دهند

(۳) ایضا پختن بره جغراتی چاشنی دار

جغرات چکه، یک آثار روغن، یک آثار دشاسته خشک، چهار دام شکر
 چینی پسته دو دام. اول دشاسته سوده در چکه آمیخته لت کنند بر
 پیاله پارچه بسته بڑه بران ساخته در روغن از آتش جلد بریان
 نمایند اول شیره تار بند نموده نگاهدارند و بڑه ها پخته دران
 اندازند چوب شیره در بره خشک شود پسته بریان کنند چو کوب

(۷) ایضا پختن گلگله پیٹی ماش

پیٹی ماش، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، نیم آثار بیضه مرغ، یک عدد اول پیٹی را در پارچه گذرانده سفیدی بیضه داده لت نمایند چاشنی قاربند نموده نگاهدارند و گلگله را بریان نموده در چاشنی اندازند و قدری آتش داده باشند که چاشنی خشک شود بکاربرد

(۸) ایضا پختن گلگله موتی زما یعنی خورد خورد

میده گندم، یک آثار شکر چینی، یک نیم آثار روغن یک آثار جغرات چکه، نیم پاؤ شیر، دو نیم آثار - اول سه دانه روغن در میان میده داده خوب بمانند بعده جغرات داده پس شیر جوشانیده چون قاشق چسپید بگیرد در آن شکر آمیخته یک جوش داده فرو گرفته نیم سرد نموده در میده آمیخته خوب لت نمایند که آبله بر آید در روغن گلگله خورد خورد بریان نمایند

(۹) ایضا پختن گلگله آرد برنج

آرد برنج، یک آثار روغن، نیم آثار شکر چینی، یک نیم آثار جغرات، سه آثار دار چینی، دو ماشه - اول در آرد مذکور یک دانه روغن داده بمانند و چهار گهڑی از جغرات لت کنند بعده دار چینی سوده بپامیزند و چهار گهڑی دانه گلگله در روغن بریان نموده در طبق کنند و شیر را چاشنی پنج نموده از قاشق گرم گرم بر گلگله ها اندازند که شیر را هم در آن خشک شود و بکار برند

طریق پختن بره ها

(۱) پختن بره ماش

دال ماش، سه پاؤ دال موندگ، پاؤ آثار روغن، پاؤ آثار بیضه مرغ، پنج عدد، ادرك، یک دانه فلفل، یک تاذق قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه دار چینی، دو ماشه کشنیز، دو دانه نمک، دو دانه - اول

جوش داده از قرنفل در روغن بگهار داده نورها اندازند چون پخت
شود مصالحه سوده اندازند و برگیرند و بکار برند

(۳) ایضا پختن کندوهای چاشنی دار

آرد موندگ مقشر ، یک آثار جغرات ، یک آثار شکر چینی
یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه
الانچی ، دو ماشه فلفل ، یک تاذک - اول آرد موندگ را از آب و یک
دام جغرات آمیخته جوش داده لت نموده چون بسته شود نورها
پزنده نگاهدارند و شکر چینی را تاربند نموده بر انگر دهند و
جغرات را در پارچه گخرانده مصالحه آمیخته دارند نورها را در
روغن بریان کرده در شیر اندازند چون در خورد جغرات بپامیزد
و بکار برند

پختن رکهونچی آرد ماش مقشر

آرد ماش مقشر ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه الانچی
دو ماشه فلفل ، یک تاذک ادرك ، یک دام زرد چوب ، نیم دام برگ تنبول ،
بست عدد نمک ، دو دام اول آرد ماش را در عرق ادرك و مصالحه
نیم سوده آمیخته از آب بگهار داده مالیده همبر سخت نموده
صورت شکر پارها کنند و آراسته در آب گرم بسیار اندازند و
آتش کم کنند و پاؤ گهڑی تحمل نموده چون آرد اندک خشک شود
باز آتش کنند چون پخته شود برآورده اندک روغن بریان نموده
اندک پیاز بریان کرده از روغن مذکور پیاز جدا ساخته و رکهونچی ها
را در آن روغن از قرنفل بگهار داده اندک آب داده چون تیار شود
برگ تنبول سوده عرق او برآورده و یک جوش داده مصالحه باقی
سوده نیم اندازند و از دیگدان برگیرند

کرده بالای بره اندازند اگر نمکین نمایند در نمک آب بعد
بریان کرده در آب مذکور اندازند و غوطه داده بر آورده
بکار برند

پختن کندو های ها

(۱) کندو های شاه جهانی

آرد نخود خام ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو
ماشه الاچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک تاذک روغن ،
یک نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول آرد نخود را از آب
آمیخته جوشانند و از کفچه لت نمایند چون بسته شود
بر تخته انداخته پهن نموده نورها به پزند و در روغن بریان
کرده قدری بیسن که در دیگچه مانده باشد در آب
جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده از دانه سهلیت
یعنی میتی در روغن این جغرات را بگهار دهند و یک جوش
نموده نورهای مذکور را در آن اندازند تا که پخته شود مصالحه
سوده اندازند و برگیرند

(۲) ایضا پختن کندو های موزنگ

آرد موزنگ مقشر ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار روغن ، یک نیم
پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ،
یک تاذک زرد چوب ، نیم دام ادرک ، یک دام نمک ، دو دام -
اول آرد موزنگ را در آب آمیخته جوشانده و از کفچه لت نمایند
چون بسته شود بر تخته انداخته پهن نموده نورها به پزند
و در روغن بریان کرده قدری آرد موزنگ که در دیگچه مانده باشد
در آب جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده بر آتش یک

آب ساگ بر دیگچه پخته شود از صافی گرفته دور تراشیده در روغن بریای کهنند و جغرات را از پارچه گذرانده نوره را در جغرات آمیزند و اگر رایت دو پیازه سنگ بکنند و بریای نموده از قردفل بگهار داده اندک آب داده چون خشک شود مصالحه میان زعفران سائیده اندازند و از دیگدان برگیرند و بکار برند

طریق تیار کردن اچارها

(۱) تیار کردن اچار شلغم چاشنی دار

شلغم یا چقندر، یک آثار سرکه، یک آثار شکر چینی، سه پاؤ پودینه، دو دام، اول شلغم و چقندر را پارچه ها نموده در آب قدری جوش داده شکر و سرکه را شیرین کرده پارچه های شلغم و چقندر در شیرین گداز کنند و پودینه را نیز اندازند و از آتش برگیرند

(۲) تیار کردن اچار زمین قند

زمین قند، یک آثار برگ املی، پاؤ آثار دانه های رائی، یک دام نمک، سه دام - اول زمین قند را محله پوست پارچه ها نموده برگ املی را در دیگچه محله پارچه های زمین قند انداخته جوش کنند بعد پوست ها از پارچه دور نموده رائی و نمک سوده بر پارچه ها طلا نموده تا سه روز در آفتاب دارند بعد در قیل اندازند

(۳) تیار کردن اچار انبه بیه تخم کدو و جالی بسته باشد

انبه، یک آثار دانه سیاه، یک دام نمک، سه دام لعاب لهن، یک دام ادرك، یک دام - اول انبه را باید که پوست دور کنند بعد از آن تخم دور کنند و مغز را ریزه ریزه کنند تمام مصالحه موجود کنند علاحده نگاهدارند و قیحه انبه را بسایند که مانند

طریق پختن راتییه ها

(۱) پختن راتییه سیب

جغرات ، یک نیم آثار کشمش ، نیم پاؤ سیب ، نیم پاؤ روغن ، نیم پاؤ آرد ذخون ، یا هر آرد که باشد نیم پاؤ قند سفید ، دو دام دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه الائچی ، دو ماشه ادرک ، قدری زعفران ، چهار سرخ نهک ، نیم دام - اول در نخود بوزن دو دمی جغرات و نهک و سه مصالحه آمیخته از آب مثل عمل نموده است کرده در روغن نخود بریان کنند و سیب را قیقه ساخته نخودی نموده در روغن نیم بریان کرده شیرۀ قند تاربند نموده سیب بریان را در شیرۀ یک جوش دهند باز جدا کرده چون شیرۀ در سه خشک شود کشمش را در روغن بریان کنند و جغرات در پارچه گذرانده قیقه سیب و نخودی آرد و کشمش بریان سه را در جغرات بیامیزند و رها کنند نهکی و یا شیرین بعده بکاربرند

(۱) پختن راتییه نوع دیگر

ساگ سوده ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار آرد نخود ، دو دام میده ، سه دام جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، یک ماشه الائچی ، یک ماشه فلفل ، یک قانک نهک ، یک دام ادرک ، یک دام - اول ساگ را قیقه نموده در آب جوش داده گداز کنند باز آب را جدا کرده ساگ مذکور را از قاشق بکوبند که حل شود دو دام جغرات و آرد نخود و میده و عرق ادرک و نهک آمیخته مصالحه سوده بیامیزند و است نمایند و در دیگچه آب اندازند و بر آتش نهاده دهن دیگچه بسته از ساگ ساخته بر صافی نهند و بالای سرپوش نهند چون از بخار

پختن تهولی گندم

گندم ، یک. آثار روغن ، نیمر آثار - اول گندم را باریک دلیقه
 نموده در روغن بریان کرده و شیر را جوش داده شکر آمیخته
 تهولی را بطرز خشکه در آن پخته دم کنند و نیز بکار برند

طریق پختن خشکه ها

(۱) پختن خشکه گیلانی

برنج ، یک. آثار جغرات ، نیمر پاؤ شیر پاؤ آثار لیمون ، یک عدد روغن
 ریخته دو دانه نمک ، برنج را شسته در آب جوش داده نمک دهند
 چون نیمر پخت شود جغرات و عرق لیمون اندازند و قتیقه تیار
 شود در صافی انداخته آب جدا کنند بعده دیگ گلی بر آتش
 نهاده فواره شیر داده چون شیر مذکور خشک شود برنج مذکور
 را انداخته باز فواره شیر داده آتش جلد کنند که خشکه داغ شود
 اما دوی سرپوش در میان نباشد بالا بالا باشد بعده در روغن داغ
 کرده در خشکه دوره داده برگیرند

(۲) پختن زرد برنج شری

برنج ، یک آثار تماشه ، نیمر پاؤ روغن ، نیمر آثار زعفران ،
 دو ماشه - اول زعفران را خشک سائیده بعده آب حل کنند و قتیقه
 که خوب باریک شود شربت تماشه مذکور کنند بعد ازان برنج
 از آب جدا کرده نگاهدارند بعد ازان روغن موازنه در دیگ
 انداخته خوب گرم کنند و از بالا شربت اندازند و چهچه زنند
 و زعفران اندازند و قتیقه رنگ زعفران بروغن یکسان شود بعده
 برنج در و اندازند و قتیقه خوب جوش خورد و پر روغن آید
 دم دهند و بادام و کشمش اندک بروغن بریان نموده در لنگری
 بالا ریزند

آرد شود بعد ازان آرد انبه را در پارچه انداخته با فشرده بعد ازان نمک را مخلوط درین کنند بعده آرد مککور را در دست گرفته و باز مصالحه درمیان انداخته در مشتم مانند انبه به بندند و بالای این کاغذ یا برگ درخت پیچیده در آفتاب نگاهدارند تا که اچار شود و ترش گردد بعده بخورد بسیار مزه دار شود

(۴) اچار بادنجان و انبه

بادنجان ، یک آثار شیر ، یک دام ادرک ، دو دام سیاه دانه ، یک دام قیحه انبه سه پاؤ نمک ، سه دام - اول بادنجان را از سر بکنند بریده نگاهدارند و بادنجان را از میان خالی کرده قیحه انبه و ادرک و شیر را و نمک و دیگر مصالحه آمیخته درمیان بادنجان پر کنند و بالا همون یکتا بریده را بر سر بادنجان بند و زند و سه روز در آفتاب بدارند و تا رنگ میدی ؟ گردد بعد ازان در تیل و راقی اندازند تا دوسه روز مانند دهد بعد ازان بکار برند

(۵) اچار بادنجان و کدو و زردکی و خیار و غیره

همین قسم تیار میشود کدو یا شلغم و غیره پنج آثار راقی نیم پاؤ - اول کدو را پوست دور کرده نورها تراشیده در آب جوش داده چون گداز شود از آب جدا کرده و مصالحه مذکور سوده آمیخته در سبوح انداخته اندک آب نیز اندازند یک روز و یک شب در آفتاب نگاهدارند چون ترش شد بکار برند

پختن مهری جغرات

جغرات ، یک آثار شیر ، دو نیم پاؤ برنج ، نیم آثار - اول جغرات را دوغ نموده اندک برنج بریان کرده سوده در دوغ اندازند و جوش دهند و بآتش ملایم پزند چون پخته شود تمام شب نگاهدارند و صبح بخورند

طریق پختن پیتتهی دال موندگ ها وغیره

(۱) پختن دال موندگ مقشر

دال موندگ مقشر شسته ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، نیمر پاؤ ادرك ، یک دامر کشنیز ، یک دامر نمک ، نیمر دامر - اول روغن را از قرنفل بگهار داده و مصالحه درست در دال انداخته بریان نمایند بعده حلقه پیاز تراشیده و نمک و کشنیز سوده انداخته سرپوش کرده که نوک سرپوش درون دیگچه باشد و دهن دیگچه از آرد بند کنند و از زیر آتش دور سازند هر چهار طرف افگر گذارند و بالا سرپوش بدهند تا چهار گھڑی و سرپوش از آب پر کنند و برآم گداز شدن دال موندگ سنگریزه دوان نهند گداز شود وقت دم کردن بر شکر دیگچه صافی تر مالیده باشند تا تیار شود

(۲) ایضا پختن دال بی آب

دال موندگ مقشر ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه ادرك ، یک دامر الایچی ، یک ماشه ظفل ، یک تانک نمک ، نیمر دامر - اول در دیگچه تا نصف آب پر کرده بر دهن دیگچه صافی بسته دال موندگ نهاده بالای دال سرپوش کرده از صافی پیچیده آتش کنند که از بخارات دال پخته شود چون نیمر پخت شود دال را گرفته در روغن بریان نمایند بعده مصالحه و زعفران سوده با دال آمیخته بهمان وجه در دهن دیگچه نهند و آتش دور نموده بر افگر گذارند و هر چهار طرف افگر دهند و دو گھڑی دم نمایند و بکار برند

(۳) پختن خشک سادلا

برنج، یک آثار روغن، سه دانه نمک، سه دانه - اول برنج را شسته در آب جوش نموده چون نیم پخت شود برنج مخکور در صافی انداخته آب دور نموده باز در دیگچه انداخته دم دهند بعد از روغن داغ کرده دانه از دیگدان برگیرند

(۴) پختن خشک باجره

باجره، یک آثار جنجرات، سه پاؤ روغن، سه دانه نمک، نیم دانه - اول باجره را از آب تر کرده و چاره هوا داده بکوبند که پوست دور شود و باز مکرر از آب بشویند بعد از دوغ جنجرات شسته در دوغ دو گهژی نگاهدارند و بطرز خشک بپزند وقت دم نمودن فواره دوغ دهند بعد از روغن داغ کرده، دانه از دیگدان برگیرند

(۵) پختن خشک بے آب

اول سنگ را از آتش سرخ کرده برنج را اندک نمک سوده آمیخته از آن سنگ بپوشند تا که پخته شود لیکن برنج را شسته ۱ دو گهژی تر نموده نگاهدارند بعد از این قسم پخت نمایند

(۶) پختن برنج سادلا، شیر و برنج و شیرین

برنج، یک آثار شکر چینی، نیم پاؤ روغن زرد، پاؤ آثار - اول برنج را شسته در نیم پاؤ روغن بریان کنند بعد از شکر را اندک آب داده شربت کنند در برنج اندازند و بطرز خشک پخت نمایند و روغن باقی را داغ کرده دانه از دیگدان برگیرند

(۶) ایضا پختن پیٹی عدس

دال عدس، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قردفل، یک ماشه الاچی، یک ماشه فلفل، یک تانک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام شیر، یک دام کشنیز، یک دام جغرات، نیم پاؤ - اول دال عدس را از آب یک گهڑی تر نمایند چون ذرم شود در روغن و پیاز و شیر بریان کرده بگهار داده بعد از اندک آب داده گداز کنند چون تیار شود جغرات و عرق ادرک اندازند و قتیکه جغرات مذکور خشک شود مصالحه سوده انداخته از دیگدان برگیرند

(۷) پختن پیتهی ماش شست

دال ماش شسته، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک، نیم دام انگوزه، یک ماشه زیره سیاه، نیم دهمڑی - اول پیاز را در روغن بریان کرده از روغن جدا نموده دال را در روغن اندازند و بریان کنند و آب موافق دهند چون نیم پخت شود زیره و ادرک و پیاز اندازند و نمک دهند بعد از انگوزه از آب حل انداخته بگهار داده دم کنند و بکار برند

(۸) پختن دال ماش خاصه

دال ماش مقشر، یک آثار روغن، نیم پاؤ دار چینی، یک ماشه قردفل، یک ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، نیم دام فلفل، یک تانک نمک، نیم دام - اول دال را در روغن با نصف دار چینی و قردفل بریان نموده آب موافق داده آتش نمایند چون نیم پخت شود عرق ادرک و نمک و فلفل اندازند چون تیار شود دار چینی و فلفل باقی را سوده انداخته دم کنند و اندک انگوزه داده دهنگار

دهند و بکار برند

(۳) ایضا پختن پیتھی مونگ

دال مونگ مقشر، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار تیر پات، دو دام فلفل، یک تاذک ادرک، یک دام نمک، دو دام زعفران، یک ماشه زیره سیاه، یک دم ژئ. اول آب را جوش نموده تیر پات سوده بیامیزند در روغن بگهار دهند و زیره انداخته آب مذکور را باز بگهار دهند و یک جوش داده دال اندازند و نمک دهند چون نیم پخت شود عرق ادرک دهند چون تیار شود مصالحه انداخته از قردفل در روغن بگهار دهند و از دیگدان برگیرند

(۴) پختن دال مونگ نوع دیگر

دال مونگ شسته، یک آثار روغن، یک آثار زعفران، دو ماشه دار چینی، دو ماشه الائچی، دو ماشه قردفل، یک ماشه ادرک، نیم دام فلفل، یک تاذک نمک، نیم دام. اول دال را از قردفل در روغن بگهار داده بریان نمایند بعده آب گرم موافق اندازند و نمک داده آتش ملایم کنند چون نیم پخت شود عرق ادرک و زعفران و مصالحه سوده آمیزند و بر آهگر دم دهند و بکار برزد

(۵) پختن پیثی ارهر

دال ارهر، یک آثار روغن، یک آثار جغرات، نیم پاؤ ادرک، یک دام فلفل، یک تاذک دار چینی، یک ماشه قردفل، یک ماشه الائچی، یک ماشه نمک، دو دام زعفران، یک ماشه. اول دال را در آب جوش دهند بعد از آن آب دور کرده نمک و جغرات و عرق ادرک آمیخته تا چهار گهژی نگاهدارند بعده در روغن بریان کرده آب و نمک موافق داده بپزند چون تیار شود مصالحه و زعفران سوده بیامیزند از قردفل در روغن بگهار دهند و بکار برزد

طریق ساختن روغنهای رنگ برنگ

(۱) ساختن روغن زرد رنگ

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه - اول روغن را نهک داف
نموده زعفران را سوخته یکتہ از آب بسته در آن اندازند چون
رنگ زرد درست شود از آتش برگیردد اما آتش ملایم باشد

(۲) ایضا ساختن روغن سبز رنگ

ساگ پالک، نیم پاؤ روغن یک آثار ساگ مذکور را سوده
یکتہ از آب بسته بطرز زعفران سبز رنگ تیار کنند

(۳) ایضا ساختن روغن سرخ

نیم پاؤ ساگ مذکور را از آب سوده یکتہ بسته بهیون وجہ
رنگهای دیگر رنگ سرخ نمایند

(۴) ایضا ساختن رنگ بادامی

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه مغز لاریل، قدره،
لیهون، یک عدد - اول از عرق لیهون سوده یکتہ بسته با روغن
در آتش قدره ملایم داغ نمایند چون رنگ گیرد برآرد

طریقہ های پوست دور کردن کشنیز و فلفل

(۱) طریق دور کردن پوست کشنیز

اول کشنیز را در شب در اندک آب تر نموده دو پاس نگاهدارند
باز از ریگ گرم نیم بریان کنند و از دست بماند پوست دور
شود بدرج کشنیز صاف برآید

(۲) ایضا دور ساختن پوست فلفل

فلفل را در آب یک جوش داده از دست بماند تا که پوست
دور شود

طریق تیار کردن کشتلی های رنگ برنگ

(۱) تیار کردن کشتلی سرخ رنگ

شنگرف، دو ماشه لیمون، دو عدد اول شنگرف دو ماشه را
بآب لیمون سوده و خشک نموده بوقت کاروبار از آب حل کرده
میده خمیر ساخته کشتلی سازند

(۲) ایضا پختن کشتلی سبز رنگ

ساگ سوده، یک آثار عرق بر آورده از قردفل بگهار داده و میدده
برای خمیر کنند و از عرق پودینه نیز سبز میشود و اگر سپیاری
سوخته و سوده موافق رنگ زعفران دهند نیز سبز میشود

(۳) ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ

زعفران بآب سوده از آن خمیر نموده کشتلی سازند

(۴) ایضا ساختن کشتلی رنگ بنفش

عرق آنار دانه پاؤ آثار را بر آورده یک جوش داده نگاه دارند
و یک خر آهنی در آتش سرخ کرده در عرق نهایند دو سه مرتبه
چغین کنند رنگ بنفشه گردد بعده بر آن خمیر سازند

(۵) ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ

سپیاری سوخته نیک سوده بآب آمیخته خمیر سازند

(۶) ایضا ساختن کشتلی های بادامی رنگ

زعفران سوده ماشه، لیمون چهار عدد زعفران را با عرق لیمون
سوده بیامیزند و بدای خمیر نهایند که رنگ بادامی شود

طریقه های جغرات ساختن

(۱) ساختن جغرات چکی

اول شیر ماده گاؤ هر قدرم که خواهند موافق احتیاج خود آورده جوشانیده و کفچه گردانیده باشند و فرصت ندهند که پرده ملائی با شیر مذکور نه بندد چون نصف مازد از آتش فرود آورده در ظرف گلی نو جاو داده شیر را در ظرف گلی مذکور برد مملو سازند و اندک آب ظرف خالی گذارند و دو کونده برابر برآورده در یک کونده آب پر کرده و ظرف پر شیر را در میان نهاده احتیاط تام بکار برند که آب کونده در ظرف شیر داخل نشود و کونده دویم را در میان سوراخ موافق یک روپیه کرده و از کون بر کونده پر آب بگذارند و لب هر کونده را به آرد وصل سازند و بر دیگدان گذاشته آتش ملایم نمایند چون شیر در ظرف گلی مذکور منجمد شود و جغرات بسته شود از دیگدان برگیرند و اگر شیرین خواهند بعد از سرد شدن و جاو انداختن شیر شیرینی اندازند و اگر نهکیں خواهند نهک اندازند

(۲) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

هر قدرم که شیر آورده شیر مذکور را اندک جوش داده پیاله چینی را از جغرات اندرون همه جا مالیده شیر دران پیاله مملو سازند و بگذارند تا که جغرات بسته شود

(۳) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

جغرات هر قدریکه باشد آن را آورده گل انبه که آن را بور گویند خشک کرده نگاهدارند و میان شیر خام مقدار جاو بپندازند که جغرات بسته شود

ساختن دلمه

طریق اول بدستور بادشاهی این است باید که اول بچه بز دست روزه یا یک ماده باشد باید که ذبح کرده شیر دانی او بر آورده که دران شیر اصلی که از شکر ما در بند میباشد آن را شیر ماده گویند بطریق غلوله ها بسته میباشد بر آورده با سه چهار آب صاف شسته نگاهدارند هرگاه که خواهند دلمه تیار کنند شیر ماده گاؤ یک آثار شیر ماده مذکور یک ماده اول شیر را خوب گرم کرده شیر ماده بهوازنه سائیده دران حل کنند و از پارچه گذرانده شیر را در ظرف چینی انداخته یک چهار توقف کنند مانند پنیر بسته شود و زنبور خاذه نیز افتد بکاربرند

ایضا ساختن دلمه نوع دیگر

سنگدان ماکیان را پاره کنند و میان آن یک پوست باریک برنگ سبز مایل بزرده بدر می آید آن را بر آورده با پنج شش آب صاف شسته نگاهدارند بعد ازان شیر ماده گاؤ هر قدر که باشد اندک شیر مذکور را گرم کرده اندک پوست مذکور را دران شیر نایک گهژی بهالند معه پوست تا پنج شش گهژی درمیان آن مادن دهند که بسته شود و پوست سنگدان ماکیان هم تازه بکار می آید و طریق خوردن دلمه بدستور این است که مردم غریب و عام بهمل می آرند شربت کرده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق می نوشند و طریق خوردن ارگان دولت بدین دستور است که شربت را بر قوام آورده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق می نوشند و اگر ترشی کاغذی خواهند لیمن کاغذی اندازند جایز است

یکجا کرده شیردان مذکور را انداخته تر نمایند و چهار روز نگاهدارند و بعده از چهار روز این شیر و آب مذکور را امتحان نمایند اگر یک قطره در نیم پاؤ شیر اندازند شیر مخمض شود پس ازان شیر آب مذکور یک سیر شاهی را در یک سیر شیر خام اندازند پنیر بسته شود پس آن پنیر را در پارچه انداخته در تنه سنگ نگاهدارند پس ازان نمک لاهوری یا ساجنهر در تنه و بالای قالب پنیر را پر سازند و در روز سه چهار مرتبه در قالب پنیر را گردانیده تنه و بالا میگردانند باشند و دران شیر پر آب مذکور که در و شیردان میباشد و سونف و سیاه دانه یعنی کلونجی را در پارچه پوئلی بسته در شیر آب مذکور نگاهدارند که شیردان با شیر آب خوشبودار شود و اگر آب کم شود آبی که از پنیر جدا شود همان آب را در شیردان و شیر آب مذکور داخل نمایند که مایه پنیر بستن همان آب خواهد شد و گردانند که شیردان مذکور در شیر آب نیک حل شود و پوشیده گردد و آن زمان شیردان دیگر آورده بهمان قسم عمل نمایند و وزن سیر شاهی بست و یک ماشه بحساب فلوس شاهجادی بست و پنج دانه مقرر نموده اند

تیار کردن پنیر قسم دوم

شیردان بز بر آورده صاف و نیک شسته نمک و بادیان و سیاه دانه همه را برابر کوفته در شیر مایه مذکور پر نموده هر دو را بارشته بسته تا سه روز در آفتاب نگاهدارند و خشک کنند بعد ازان نیم پاؤ جغرات تازه یک آثار شیر خالص و خام در ظرف گلی با شیر مایه مذکور یک جا نموده اگر هوا گرما باشد در سایه اگر هوا سرما باشد در آفتاب نگاهدارند بعد از سه روز همه پارچه

(۲) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

پوست سنگدان ماکیان که از میان سنگدانه برمی آید رنگ سبز و مایل بزردهی اکثر مرغ که سنگریزه بخورند درومی مانند آن را دو سه مرتبه در آب بشویند که صاف شود بعده شیر ماده گاؤ را گرم کرده آن پوست را دو سه مرتبه در شیر مذکور مالش داده در شیر مذکور ماندن دهند تا که جغرات بسته شود

(۳) ساختن جغرات نوع دیگر

باید که اول بچه بر شیر خورده بست روزه یا یک ماهه که باشد ذبح کرده شیردان او را گرفته که شیر در و بسته میباشد تا که دو سه آب شسته در آفتاب خشک کرده نگاهدارند و قتی که خواهند جغرات سازند در میان یک آثار شیر بوزن یک دالر اندازند و آنها باید که شیر خام باشد بعد از چند گهڑی جغرات بسته شود

(۴) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

اگر خواهند که جغرات سخت بسته شود که از آوند و از کونده کردن نیفتد چنانکه مانند کاغذ بریده شود پیش شیر هر قدر که خواهند آورند شیر مذکور را در دیگ کرده بر آتش نرم بجوشانند تا که خوب جوشیده شود که چیزه بر روه او ملائی بسته نگردد تا آن زمان قدری جغرات شیرینی یا مسکه شیر گرم جاون دهند که جغرات بسته گردد

ساختن پنیر

بیماره شیردان بز و بآب پاک بشویند پس در و نمک سائیده پر نمایند و خشک کنند که در سه چهار روز خواهد شد چون خواهند که پنیر تیار کنند پس باید که نیم آثار شیر و نیم آثار آب

Library, London. It is incomplete. It has nine sections and is written in the shikista style and bold type. There is no trace of the date of transcription. The text of these copies is more or less alike with this difference that the manuscript of the India Office Library is entitled "Nan-o-Nāmak" instead of Nuskha-E-Shahjahani. It has also some additional recipes which are not found in the "Nuskha-E-Shahjahani. Some discrepancies in the text are found and these have been noted on the margin.

Best efforts were made to correct the errors in the manuscripts and the proof. It is hoped that this book would be a valuable contribution to the culinary art.

My thanks are due to the authorities of the India office Library London for having sent their copy, which proved to be of great help in preparing the press copy, and to Syed Hamza Hussain Omari, Munshi-e-Fazil, Government Oriental Manuscripts Library, for helping me in editing the manuscripts, correcting the proofs and collecting materials for the Introduction.

SYED MUHAMMED FAZLULLAH.

پنیر نموده یک آثار شیر خالص در و اندازند و شیر مایه مذکور
 جمعه شیر سابق در شیر تازه مذکور داخل کنند یک روز دیگر نگاهدارند
 چون خمیر پردم شود بیارد پنج آثار شیر خالص تازه و خام خمیر
 مایه باشد با شیر مایه مذکور درو داخل کنند بعد از یک گهزی
 پنیر بسته شود باید که پارچه را صافی ساخته از کفگیر بریده
 در صافی اندازند بعد همه را انداخته زرد آب را علاحد سازند
 آنچه در صافی باشد نصف را در شهد داده خورد اندازند و بالای
 آن نیم پاؤ نهک را سائیده اندازند و نصف بقیه پنیر را بر بالای
 آن اندازند و بر بالای آن یک شیر خورد دیگر بگذارند و سنگ
 کردن بر و نهاده که پنیر بر نهک در هوا دار گردد و بعد دو روز
 از شیرهای مذکور بیرون بر آورده زیر و بالا پنیر مذکور نهک
 سائیده بمانند که تا شش ماه بماند ضایع نشود

تحت تها شد

نسخه شاهجهانی بتاریخ بست و ششم ماه شوال

سنه ۱۲۶۳ هجری

The high degree of excellence of the royal kitchen can be imagined from the study of the Nuskha-E-Shahjahani.

This work, Nuskha-E-Shahjahani, is a fine book on cookery. It sets forth recipes about preparing different kinds of dishes. The book begins abruptly without any trace of the author and the date of its compilation. Ofcourse the beginning words encourage the supposition that the book was written by a man who was acquainted with the different dishes served at the royal table. The recipes for preparing "Pulaw" and "Qaliah" are very valuable. Fifty six ways of preparing Pulāw and thirty six ways of preparing Qaliah have been described. Moreover, section ten of the book gives an interesting account of colouring foods and oils and preparations of condiments, jams and sweetmeats. There are ten sections dealing with each item of preparations :

- (1) On making various breads.
- (2) On making of soups.
- (3) On making of various kinds of dressed flesh meat and meat curries.
- (4) On various kinds of mash.
- (5) On various kinds of under done meats.
- (6) On various kinds of Palaū or rice and meat dishes.
- (7) On various kinds of roast meat.
- (8) On making of Pottages and Omeletts.
- (9) On various kinds of puff or small pastry or minced meat, thin meat cakes, sweets etc.,
- (10) On the making of preserves sweet meats and various kinds of curds of different colour.

None of the monarchs preceding the Mughal Emperors have given such meticulous care to the development of the kitchen. The Nawabs of Awadh followed the example of the Moghal Emperors and introduced more delicacy and varieties in this art. In the kitchen of the Nawab Shujauddawla two thousand rupees were spent daily on food alone, which means that apart from the salaries of the cooks and other servants, the cost of food alone amounted to seven lakh rupees annually. The cook of Nawab Sālārjang was paid twelve hundred rupees per month. These cooks showed their skill in preparing foods which dazzled by their variety but proved to be the same stuff when tasted.

Encouraged by the taste of the Kings and Nawabs the cooks also invented several kinds of dishes, for example the Pulaw-e-Anardāna, Nawratan Pulaw, Modti-Pulaw and so on.

The taste of the modern westerners lays a greater emphasis on the outward decoration of the table, but the foods served are not so costly. On the other hand in India emphasis is on the cost, variety and delicacy of the dishes. Foods are decorated with gold and silver leaves and chips of almond.

In editing this book two manuscripts have been consulted. The copy of the Government Oriental Manuscripts, Library Madras, bearing D. No. 526 is dated 1263 A. H. This is written in a very indifferent hand and the pages are worm-eaten. There is no order an darrangement in chapters and sections. There are errors of transcription in several places. The other copy is from the India Office

This book is based on a single paper manuscript described under No. D. 526 available in the Government Oriental Manuscripts Library, Madras. It contains 186 pages with 11 to 14 lines on a page and is written in Persian script.

Janab Syed Hamza Husain Munshi-e-Fazil has to be thanked for the work done by him by way of correcting the proof.

GOVERNMENT, ORIENTAL
MANUSCRIPTS LIBRARY }
MADRAS, 13-2-56

T. CHANDRASEKHARAN,
General Editor,
Madras Govt. Oriental Series.

INTRODUCTION

The culinary art occupies an important place in the culture of a nation. An advanced nation displays a delicacy of taste in the arrangement of the table. Refinement in preparing food distinguishes man from other species.

Among the Mughal Emperors after Baber, Akbar the Great devoted special attention to the management of the kitchen. He devised rules for the conduct of the royal kitchen and appointed experienced men to look after it. This department also was under the Prime Minister and the officer in charge was called Mir Bakaul. He had a number of subordinates, who were expert cooks drawn from different countries. These cooks prepared different kinds of dishes to be served on the royal table. On the eve of the new-year-day the assistant treasurer submitted the annual budget. Every three months the master of ceremonies and the Mir Bakāul collected the necessary provisions and the best kind of rice and other ingredients were obtained from different places. Vegetables were generally obtained from Kashmir.

Shahjahan is considered to be a lover of display in all matters compared to the other Mughal Emperors. His reign was a period of peace and plenty. He had as much love for promoting culture as he was punctilious about maintaining the splendour of the Court. There was development in every field, art and literature flourished under royal patronage. His Court was the resort of eminent poets, philosophers, physicians and men of talents in other walks of life. His table was very extensive and displayed a variety of rich dishes.

TELUGU

1. Kāmandakanīṭisāramu.
2. Tāladaśāprāṇapradīpikā.
3. Raghunātha Nāyakābhyudayamu.
4. Rājagopāla Vilāsamu.
5. Rāmāyaṇamu by Kaṭṭa Varadarāju.

MAHARATHI

1. Nāṭyaśāstra Sangraha.
2. (a) Book of Knowledge.
(b) Folk Songs.
(c) Dora Dārūn Vēṇi Paddhati.
(d) Aśvāsa Caṭula Dumāṇi.
3. (a) Pratāpasimhendra Vijaya Prabandha.
(b) Sarabhendra Tīrthāvali.
(c) Lāvāṇi.
4. Devendra Kuravaṇji.
5. Bhakta Vilāsa.
6. Sloka Baddha Rāmāyāṇa.

SANSKRIT

1. Aśvaśāstra with Tricolour Illustrations.
2. Rājamṛgāṅka.
3. Ānandakandam.
4. Āyurvedamahodadhi.
5. Gīta Govinda Abhinaya.
6. (a) Colacampū.
(b) Sahendra Vilāsa.
7. Dharmākūṭam-Sundra Kāṇḍa.
8. Jātakasāra.
9. Viṣṇnutattvanirṇaya Vyākhyā.
10. Sangīta Darpaṇa.

The Government in their G.O. Ms. No. 1820, Education, dated 4th August 1952, sanctioned a grant of Rs. 9,000 to the Dr. V. Swaminatha Aiyar's Tamil Library, Adyar, towards the publication of the following manuscripts as part of the "Madras Government Oriental Series":—

1. Tiruvācaka Vyākhyānam.
2. Mahābhārata Cūdāmaṇi.

It is hoped that the publication of most of the important manuscripts will be completed within the next few years.

Some of the manuscripts taken up for publication are represented by single copies in the library and consequently the mistakes that are found in them could not be corrected by comparing them with other copies. The editors have, however, tried their best to suggest correct readings. The wrong readings are given in round brackets. When different readings are found, they have been given in the foot-notes except in the case of a few books in which the correct readings have been given in the foot-note or incorporated in the text itself.

The Government of Madras have to be thanked for financing the entire scheme of publication although there is a drive for economy in all the departments. My thanks are due to the members of the Expert Committee who spared no pains in selecting the manuscripts for publication. I have also to thank the various editors, who are experts in their own field, for readily consenting to edit the manuscripts and see them through the Press. The various Presses that have co-operated in printing the manuscripts in the best manner possible also deserve my thanks for the patience exhibited by them in carrying out the corrections made in the proofs.

7. **Aśvacikitsā.**
8. **Phalasārasamuccayam.**
9. **Kiḷivaṇḍusamvādam.**
10. **Advaita Vēdāntam.**
11. **Bārhaspatyasūtra with Malayālam commentary.**
12. **Karaṇapaddhati.**
13. **Vidyāmādhaviyam.**
14. **Sarvasādhāraṇa Cikitsā.**
15. **Viṣacikitsā and Viṣappāṭṭusāram.**
16. **Jñānapīyūṣam.**
17. **Vetālapañcaviṃśati.**
18. **Yudhiṣṭhiravijayam.**
19. **Kathakaḷimaṇḍari.**
20. **Vaidyagrantham.**

KANNAḌA.

1. **Lokōpakāram.**
2. **Raṭṭamatam.**
3. **Aśvaśāstram.**
4. **Vividhavaidyaviṣayagalu.**
5. **Saṅgītaratnākara.**
6. **Sūpaśāstra.**
7. **Vaidyasārasaṅgraham, Vol. I.**
8. **Sadgururahasyam.**
9. **Vaidyasārasaṅgraham, Vol. II.**
10. **Manmathavijayam.**
11. **Abhidhānaratnamālā.**
12. **Vyavahāraganitam.**
13. **Jīvasambōdhanam.**
14. **Kāmandakanītisāram.**

ISLAMIC LANGUAGES :

PERSIAN

1. Jami-ul-Ashya.
2. Tibb-E- Faridi.
3. Tahqiq-Al-Buhran.
4. Safinat-Al-Najat.
5. Baharistan-i-Sukhan.
6. Nuskha-E-Shajahani.
7. Tuhfa-E. Khani.
8. Ruqa'at-e-Walajahi.

ARABIC

1. Shawakil-Ul-Hur.

"B" FROM THE TANJORE MAHARAJA SERFOJI'S
SARASWATHI MAHAL LIBRARY, TANJORE.

TAMIL

1. Śarabhēndra Vaiddiya Murai (Diabetes).
2. do. (Eyes).
3. do. (Anaemia).
4. do. (Śvāsakāsam).
5. Agastiyar 2000.
6. Konkaṇarśarakku Vaippu.
7. Tirucciṇṇambalakkōvaiyar with Padavurai.
8. Tālasamudram.
9. Bharatanāṭyam.
10. (a) Pāṇḍikēli Vilāsa Nāṭakam.
(b) Purūrava Cakravarti Nāṭakam.
(c) Madana Sundara Vilāsa Nāṭakam.
11. Percy Macqueen's Collection of Folklore in the
Madras University Library.
12. Ramaiyan Ammānai.

23. Siddhāntavilakkam.
24. Sāmudrikālakṣaṇam.
25. Ānandarāṅga-k-kōvai.
26. South Indian Temple Inscriptions, Vol. IIX, Part I.
27. Saptariṣināḍi, Vol. V (Simha Lagna).
28. Māghasnanapurāṇa Ammanai.
29. Kōlācala Stala Purāṇam.
30. Dina Kavital.
31. South Indian Temple Inscriptions Vol. III. Part II.

SANSKRIT

1. Viṣanārāyaṇīyam (Tantrasārasaṅgraha).
2. Bhūrgava Nāḍikā.
3. Hariharacaturaṅgam.
4. Brahmasūtravṛtti—Mitākṣarā.
5. Nyāyasiddhānta Tattvāmṛtam.
6. Ārogyacintāmaṇi.
7. Tattvasāra with Ratnasāriṇi.
8. Sūtrārthāmṛta Laharī.
9. (a) Ratnadīpikā.
(b) Ratnasāstra.
10. Devakeraḷam-Candrakalā Nāḍi, Vol. I.
11. Pātañjalayogasūtrabhāṣyavivarāṇa by Sri
S'āṅkarācārya.
12. Nyāyaratnam with the commentary Dyutimālīkā.
13. Cikitsatīlakam.
14. Nṛttaratnāvali.
15. Daivajñābharāṇa.
16. Ābhoga—Kalpataru-Vyākhyā.
17. Aumāpatam.
18. Mahābhāskariyam.

19. Devakeraḷam—Candrakalā Nāḍi, Vol. II
20. Nayadyumaṇi.
21. Bhāvabodha—Tattvaprakāśikā-vyākhyā.

TELUGU

1. Auṣadhayogamulu.
2. Vaidyanighaṇṭuvu.
3. Dhanurvidyāvilāsamu.
4. Yogadarśanaṣayamu.
5. Khaḍgalakṣaṇaśiromaṇi.
6. S'aivācārasaṅgrahamu.
7. Anubhavavaidyamu.
8. Abhinayadarpaṇamu.
9. Brahmavidyāsudhārṇavam.
10. Rāgataḷacintāmaṇi.
11. Vaidyacintāmaṇi.
12. Kumāraraṁmukathā.
13. Kāṭamarājukathā.
14. S'ārīramu.
15. Bharatasārasaṅgraha.
16. Bobbiliyuddhakathā.
17. Haidarcaritramu.
18. Āryabhaṭṭiya Siddhāntam.

MALAYĀĻAM

1. Grabha Ciktisā.
2. (a) Vāstulakṣaṇam.
(b) S'ilpaṣayam.
3. Mahāsāram.
4. Kaṇakkusāram.
5. Kriyākramam.
6. Kaṇakkusāram (Bālaprabōdham).

KANNADA

12. Captain G. Srinivasamurthi, B.A., B.L., M.B. & C.M.
13. Sri M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
14. „ H. Sesha Iyengar.

MALAYĀLAM

15. Dr. S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.

MARĀṬHI

16. Sri P. D. Joshi.

ISLAMIC LANGUAGES

17. Professor S. A. W. Bukhari Sahib, M.A., L.T.
18. Dr. Mohammed Abdul Huq, M.A., D. Phil (Oxon).
19. Sri S. M. Fazlullah, M.A., L.T.

OTHERS

20. Sri S. K. Ramanatha Sastri, Sanskrit & Malayalam.
21. „ T. V. Subba Rao B.A., B.L., Music in all languages.
22. The Principal, College of Indigenous Medicine, Madras-10. Medicine in all languages.
23. Sri S. Gopalan, B.A., B.L. Sanskrit, Tamil and Telugu.
24. „ T. Chandrasekharan, M.A., L.T., In all languages (Secretary of all the Committees).

The members of the Committee met at Madras and at Tanjore to examine the manuscripts and make a selection. The recommendations of the Committee were accepted by the Government and they decided to call these publications as the “**MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES**”

and appointed the Curator, Government Oriental Manuscripts Library Madras, as the General Editor of the publications under this series.

The following manuscripts were taken up for publication till now :—

**“A” FROM THE GOVERNMENT ORIENTAL
MANUSCRIPTS LIBRARY, MADRAS.**

TAMIL

1. Kappal S'attiram.
2. Anubhava Vaiddiya Murai. Vols. I and II.
3. Attānakōlāham.
4. Upadēsa Kāṇḍam.
5. Cōlan Pūrva Paṭṭayam.
6. S'ivajñāna Dipam.
7. Daṭṭanāyanār Vaiddiya Attavaṇai.
8. Vaiddiya-k-Kaḷaṇciyam.
9. Anubhava Vaiddiya Murai, Vol. III.
10. Saptariṣināḍi, Vol. I, Mēṣa Lagna.
11. Karnāṭakarājakkal Savistāra Carittiram.
12. Bharatasiddhāntam.
13. Pillai-p-piṇivākaṭam (on infantile diseases) Vol. 1
14. Anubhava Vaiddiyamurai Vol. IV.
15. Māttuvākaṭam.
16. Saptariṣināḍi, Vol. II—Virusabha Lagna.
17. Temple Inscriptions of South India, Vol. I.
18. Saptariṣināḍi, Vol. III, Mithuna Lagna.
19. Temple Inscriptions of South India, Vol. II.
20. Pillai-p-piṇi vākaṭam (on infantile diseases) Vol. II.
21. Saptariṣināḍi, Vol. IV. Kāṭaka Lagna.
22. Pērūr-k-kōvai.

9. Sri H. Sesha Ayyangar.
10. „ Masti Venkatesa Ayyangar.
11. „ M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
12. Dr. C. Achyuta Menon B.A. Ph. D.
13. „ C. Kunhan Raja, M.A., D. Phil.
14. „ A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.,
15. Sri Polakam Rama Sastri.
16. „ S. K. Ramanatha Sastri.
17. Dr. M. Abdul Huq, M.A., D. Phil. (Oxon.)
18. Sri Afzul-ul-Ulama Hakim Khader Ahamed,
19. „ P. D. Joshi.
20. „ S. Gopalan, B.A., B.L.
21. „ T. Chandrasekharan, M.A. L.T., Curator.

With the exception of Sri Masti Venkatesa Ayyangar, and Dr. C. Kuhan Rajah, the abovemembers continued to be members of the Expert Committee for 1950-51 also to which the following gentlemen were added in Government Memos. Nos. 7297-E/50-3, Education, dated 19th May 1950, and 15875-E/50-1. Education, dated 7th September 1950. :—

1. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A. Ph. D.
2. Sri S. Govindarajulu, B.A., B.L., LL.B., Bar-at-Law.
3. Capt. G. Srinivasamoorthy, B.A., B.L., M.B. & C.M.
4. Dr. Muhammad Hussain Nainar, M.A., Ph. D.
5. Sri. T. V. Subba Rao, B.A., B.L.
6. Principal, College of Indigenous Medicine, Madras.

In Government Memorandum No. 18947-E/52-2, Education, dated 7th August 1952, a few changes were made in the personnel of the Expert Committee,

The names of the following members were deleted :—

1. Sri. V. Prabhakara Sastri.
2. „ C. Achyuta Menon.
3. „ M. Abdul Huq.

The following gentlemen were included as members of the Expert Committee :—

1. Sri. M. Somasekhara Sarma.
2. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
3. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D.
4. „ S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.
5. Prof. S. A. Bukhari, M.A.

In G. O. Ms. No. 1819 Edn., dated 8-11-1955, the Government reconstituted the Expert Committee with the following members :—

SANSKRIT

1. Dr. A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.
2. Sri P. S. Rama Sastri.
3. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
4. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D., L.T.
5. Sri K. Balasubramania Iyer, B.A., B.L., M.L.O.

TAMIL

6. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L., M.L.O.
7. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
8. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
9. „ T. P. Meenakshi Sundaram Pillai, M.A., M.O.L.
10. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A., Ph.D.
11. Sri N. T. Viswanathan, B.A., B.L.

INTRODUCTION

The Government of Madras took up for consideration the question of publication of the various manuscripts in different languages on subjects like Philosophy, Medicine, Science, etc., early in May 1948. Important Manuscripts' Libraries in the Madras Presidency were requested to send a list of unpublished manuscripts with them for favour of being considered by the Government for publication. The Honorary Secretary of the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore, alone complied with this request. This list as well as a similar list of unpublished manuscripts in the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, were carefully examined and a tentative selection of manuscripts suitable for publication was made. The Government in their Memorandum No. 34913/48-10, Education, dated 4th April 1949, constituted an Expert Committee with the Curator of the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, as the Secretary, for the final selection of manuscripts suitable for printing and for estimating the cost of publication.

The following were the members of the Committee :—

1. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L.
2. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
3. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
4. „ R. Krishnamoorthy (Kalki).
5. Dr. N. Venkataramanayya, M.A., Ph. D.
6. Sri M. Ramanuja Rao Naidu, M.A.
7. „ V. Prabhakara Sastri.
8. „ N. Venkata Rao, M.A.